

Over The Range Microwave Oven

Use & Care Guide

Model AMV5206BA

Keep instructions for future reference.
Be sure Use & Care Guide stays with oven.

Form No. A/08/05

Part No.8112P297-60
Code No. DE68-03143F

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Installer: Please leave this guide with this appliance.
Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.
Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.
Model Number ______________________________
Serial Number______________________________
Date of Purchase ___________________________
In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.
If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada
1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. **Do not** deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. **Do not** cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. **Do not** operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. **Do not** continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. **Do not** leave oven unattended.
6. **Do not** use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. **Do not** use metal utensils in oven.
8. **Never** use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. **Do not** use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. **Do not** heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.



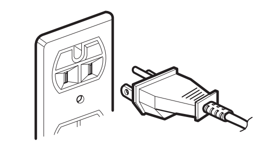
SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Grounding Instructions



Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.

Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown.

Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.





SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
1. door (bent),
2. hinges and latches (broken or loosened),
3. door seals and sealing surfaces.
D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. **Do not** overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. **Do not** use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.




SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” on page 4.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section on page 22.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filter. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Getting The Best Cooking Results

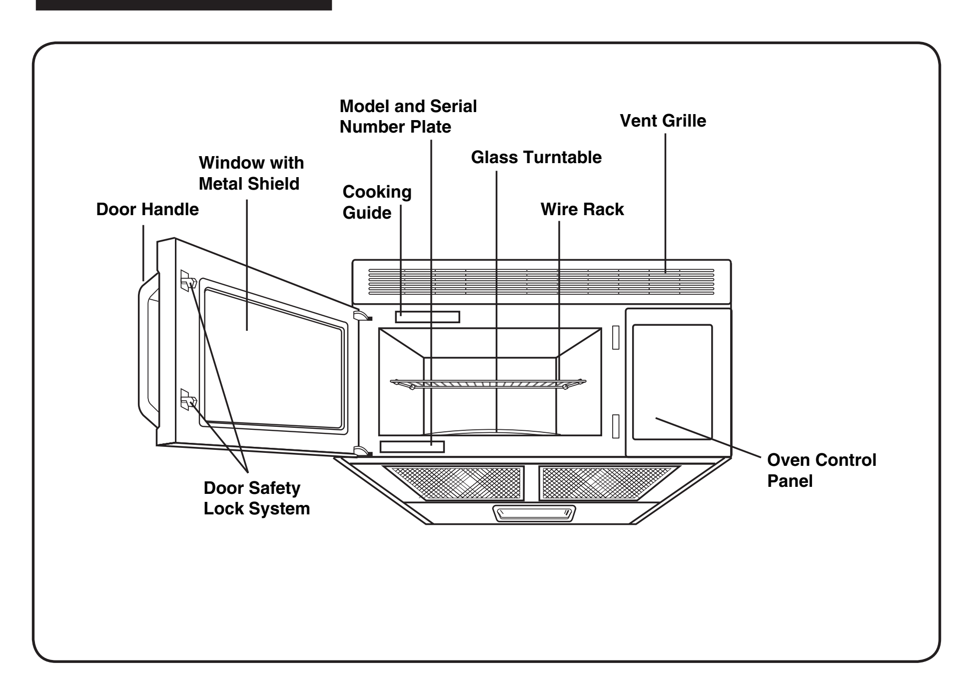
To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

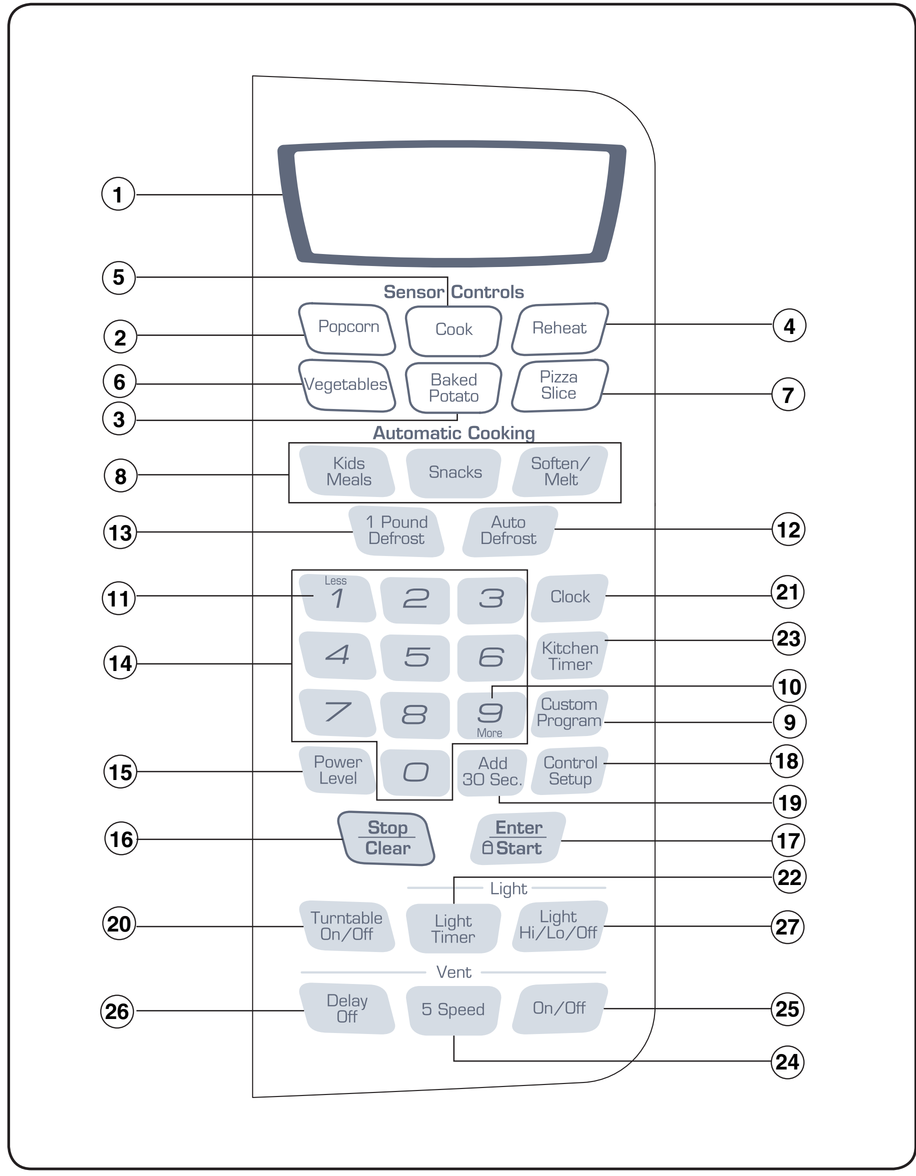
- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.






Features





OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,700W (USA)
Cooking Power	1,150 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	14.8 A (USA)
Outer Dimensions	29 7/8"(W) x 16 15/16"(H) x 15 21/32"(D)
Cavity Volume	2.0 Cu. Ft.
Net Weight	58.4 lbs.





Features

FEATURES

1. DISPLAY: The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.

2. POPCORN: Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 13 for more information.

3. BAKED POTATO: Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato. See page 14 for more information.

4. REHEAT: Touch this pad to reheat dinner plate, casserole, and pasta. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 14 for more information.



5. COOK: Touch this pad to cook beverage, frozen dinner, frozen breakfast, chicken breast. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 14 for more information.

6. VEGETABLES: Touch this pad to cook fresh or frozen vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables. See page 14 for more information.

7. PIZZA SLICE: Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects. See page 13 for more information.

8. KIDS MEALS, SNACKS, SOFTEN/ MELT: Touch these pads to cook specific food. See page 16, 17 and 18 for more information.

9. CUSTOM PROGRAM: Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory. See page 10 for more information.

10. MORE(9): Touch this pad to add more cooking time. See page 11 for more information.

11. LESS(1): Touch this pad to subtract the cooking time. See page 11 for more information.

12. AUTO DEFROST: Touch this pad to defrost food by weight. See page 19 for more information.

13. 1POUND DEFROST: Touch this pad to defrost 1.0 pound of frozen food. See page 19 for more information.

14. NUMBER: Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.

15. POWER LEVEL: Touch this pad to select a cooking power level. See pages 11 and 12 for more information.

16. STOP/CLEAR: Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.

17. ENTER/START: Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, close the door and touch **ENTER/START** pad again.

18. CONTROL SETUP: Touch this pad to change the oven's default settings. See page 9 for more information.

19. ADD 30 SEC: Touch this pad to set and start cooking quickly at 100% power level. See page 10 for more information.

20. TURNTABLE ON/OFF: Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display. See page 9 for more information.

NOTE:

• TURNTABLE ON/OFF is not available in sensor cook and defrost modes.

21. CLOCK: Touch this pad to enter the time of day. See page 9 for more information.

22. LIGHT TIMER: Touch this pad to set the light timer. See page 10 for more information.

23. KITCHEN TIMER: Touch this pad to set the kitchen timer. See page 9 for more informatio**n.**

24. VENT 5 SPEED: Touch this pad to choose one of 5 fan speeds.

25. VENT ON/OFF: Touch this pad to turn the fan on/off. See page 9 for more information.

26. VENT DELAY OFF: Touch this pad when setting ventilation time (1, 3, 5 10, 30 minutes). See page 9 for more information.

27. LIGHT HI/LO/OFF: Touch this pad to turn on the cooktop light. See page 10 for more infomation.





Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

Example: To set 8:00 AM.

Clock — 1. Touch **CLOCK** pad.

8 0 0 — 2. Enter the time by using the number pads.

Enter Start — 3. Touch **ENTER/ START** pad.

Less 1 — 4. Touch **1** for AM.

Enter Start — 5. Touch **ENTER/ START** pad.

NOTE:

- Follow steps 1-3 above in the 24 hour clock mode.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Kitchen Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 8 minutes.

Kitchen Timer — 1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.



2. Enter the time by using the number pads.



3. Touch **ENTER/ START** pad.

When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

CONTROL SETUP

You can change the default values. See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.
2	Sound ON/OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
3	Clock display control	1 2	12HR 24HR
4	Display	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
5	Remind end Signal	1 2	ON OFF
6	Demo Mode	1 2	ON OFF
7	Daylight Saving Time	1 2	ON OFF

Example: To change weight mode (from Lbs. to Kg).

Control Setup — 1. Touch **CONTROL SETUP** pad.

Less 1 — 2. Touch number **1** pad.

2 — 3. Touch number **2** pad.

TURNTABLE ON/OFF

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Turntable On/Off — Touch **TURNTABLE ON/OFF** pad to turn the turntable on or off.

NOTES:

- This option is not available in sensor cook, auto cook and defrost modes.
- **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
- **Do not run the oven empty.**

VENT FAN

The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at the **LEVEL 2** whenever the oven is on.

Example: To set Level 4.

On/Off — 1. Touch **ON/OFF** pad. This shows the last level until you select the fan speed level.

5 Speed — 2. Touch **5 SPEED** pad until Level 4 appears in the display.

Touch **ON/OFF** pad to turn off fan when desired.

NOTE:

- If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the **LEVEL2** setting to cool the oven. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. When this occurs, the vent cannot be turned off.

DELAY OFF

Example: To turn off fan after 30 minutes for Level 4.

On/Off — 1. Touch **ON/OFF** pad.

5 Speed — 2. Touch **5 SPEED** pad until Level 4 appears in the display.

Delay Off — 3. Touch **DELAY ON/OFF** pad five times. **AFTER 30 MINUTES** scrolls in the display.

Operating Instructions

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.

Enter/Start	Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3** seconds. **CHILD LOCK ON** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.

Enter/Start	Touch and hold **ENTER/START** pad more than **3** seconds. **LOCKED** will disappear and you will hear two beeps.

LIGHT HI/LO/OFF

Light Hi/Lo/Off	Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/ START** pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.

Add 30 Sec.	Touch **ADD 30 SEC**. pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

LIGHT TIMER

You can set the **LIGHT** to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 PM.

12 hour clock mode.

Light Timer	1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2 0 0	2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.
Enter/Start	3. Touch **ENTER/ START** pad.
Less 1	4. Touch **1** for AM.
Enter/Start	5. Touch **ENTER/ START** pad.
7 0 0	6. Enter the time you want the LIGHT to turn off.
Enter/Start	7. Touch **ENTER/ START** pad.
2	8. Touch **2** for PM.
Enter/Start	9. Touch **ENTER/ START** pad.

24 hour clock mode.

Light Timer	1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
2 0 0	2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.
Enter/Start	3. Touch **ENTER/ START** pad.
Less 1 More 9 0 0	4. Enter the time you want the LIGHT to turn off.
Enter/Start	5. Touch **ENTER/ START** pad.

Example: To cancel the LIGHT TIMER.

Light Timer	1. Touch **LIGHT TIMER** pad.
0	2. Touch **0** pad.

NOTE:

- If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, touch the **0** pad.

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking immediately.

Example: To cook for 2 minutes at 70% power.

Custom Program	1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.
2 0 0	2. Enter the cook time.
Power Level	3. Touch **POWER LEVEL** pad.
7	4. Enter the power level.
Enter/Start	5. Touch **ENTER/ START** pad.

Example: To recall the custom program.

Custom Program	1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.
Enter/Start	2. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and END will display.

Operating Instructions

MORE/LESS

The **More(9)/Less(1)** pads allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the Sensor Reheat, Sensor Cooking(except Beverage), Add 30 sec, Custom Cook or Time Cook modes. Use the **More(9)/ Less(1)** pads only after you have already begun cooking with one of these procedures.

Follow these instructions to add or reduce cooking times for an automatic cooking procedure;



1. Touch the **More(9)** pad to add time.



2. Touch the **Less(1)** pad to reduce time.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.



1. Enter the cook time.

Enter Start

2. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 9 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.

7 3 0 — 1. Enter the cook time.

Power Level — 2. Touch **POWER LEVEL** pad.

7 — 3. Enter the power level.

Enter Start — 4. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

See cooking guide for power levels, page 12.

IMPORTANT:
- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time. Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 90% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.

3 0 0 — 1. Enter the first cook time.

Power Level — 2. Touch **POWER LEVEL** pad.



3. Enter the power level.



4. Enter the second cook time.

Power Level — 5. Touch **POWER LEVEL** pad.



6. Enter the power level.

Enter Start — 7. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.





Operating Instructions

COOKING GUIDE FOR POWER LEVELS

The power levels allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	• Boil water. • Cook ground beef or begin cooking roasts. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• Cook poultry or seafood. • Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• Cook meats. • Cook custard. • Cook spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.




AMV5206BA_03143F.indb 12 2006-01-20 ¿ÀÀü 11:15:23

Operating Instructions

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate the sensing period by scrolling the name of the food. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to cook. The display will show the remaining heating time.
For best results when cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Most foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the **STOP/CLEAR** pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

See sensing chart on page 14.

IMPORTANT:
When using sensor cook, the oven must cool for 5 minutes between uses or food will not cook properly.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable con-tainers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

NOTE:
If food is not thoroughly cooked or reheated when using the sensor feature, complete using a power level and cooking time. **DO NOT** continue using the sensor pad.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

By using the **More(9)** or **Less(1)** pad all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

PIZZA SLICE

The **PIZZA SLICE** pad lets you reheat one to four slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.

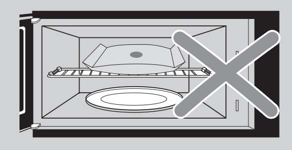
Pizza Slice — Touch **PIZZA SLICE** pad.

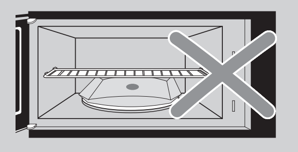
When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

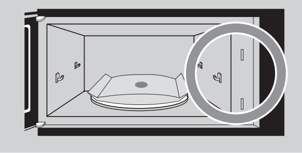
- Recommended amounts: 1-4 slices.

⚠ CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while pop-ping corn.
- When popping commercially packaged popcorn,**remove the rack from the oven;**
  Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.







POPCORN

POPCORN pad lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn

Popcorn — Touch **POPCORN** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.



Operating Instructions

BAKED POTATO

The **BAKED POTATO** pad lets you bake one to six potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:

- Cooking time is based on a 6-8 oz. potato.
- Use the **More(9)/Less(1)** pads if cooking larger or smaller potatoes.
- Before baking, pierce potato with fork several times.
- If potatoes are not completely cooked, continue cooking using cooking time.
- **DO NOT** use the BAKED POTATO pad to complete cooking.

After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.

Baked Potato — Touch **BAKED POTATO** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 1-6 potatoes, about 6-8 oz. each.



VEGETABLE

VEGETABLES pad has preset cooking times and power levels power for 2 food categories: **Fresh, Frozen.**

Example: To cook Frozen Vegetables.

Vegetables — 1. Touch **VEGETABLES** pad.

2 — 2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Fresh	1
Frozen	2

COOK

Using **COOK** pad lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program cooking times and power levels. COOK has 4 preset food categories: **Beverage, Frozen Dinner, Frozen Breakfast and Chicken Breast.**

Example: To cook Frozen Breakfast.

Cook — 1. Touch **COOK** pad.

3 — 2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Beverage	1
Frozen Dinner	2
Frozen Breakfast	3
Chicken Breast	4

Recommended amounts:

Beverage	8 ozs.
Frozen Dinner	8-14 ozs.
Frozen Breakfast	4-8 ozs.
Chicken Breast	8-24 ozs.

REHEAT

REHEAT pad lets you heat foods without needing to program cooking times and power levels. REHEAT has 3 preset categories: **Dinner Plate, Casserole and Pasta.**

Example: To reheat Casserole.

Reheat — 1. Touch **REHEAT** pad.

2 — 2. Choose food category.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Category	Touch Pad Number
Dinner Plate	1
Casserole	2
Pasta	3

Recommended amounts:

Dinner Plate	1 serving
Casserole	1-4 servings
Pasta	1-4 sevings



AMV5206BA_03143F.indb 14 2006-01-20 ¿ÀÀü 11:15:25

Operating Instructions

SENSOR COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Popcorn		Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening the hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	3.0 to 3.5 oz. 1 package
Potato		Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 minutes. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad when cooking larger potatoes.	1 to 6 potatoes
VEGETABLES	Fresh Vegetables	Place fresh vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the **More(9)** pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
	Frozen Vegetables	Place frozen vegetables in microwave-safe ceramic, glass or plastic dish and add 2-4 Tbs. water. Cover with lid or vented plastic wrap during cooking and stir before standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use the **More(9)** pad when cooking dense vegetables such as carrots or broccoli spears.	1 to 4 servings
Pizza Slice		Put 1-4 slices of pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice toward the outside edge of the plate. Do not let slices overlap. Do not cover. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Use **More(9)** pad to increase reheat time for thick crust pizza.	1 to 4 Slices
COOK	Beverage	Use measuring cup or mug ; do not cover. Place the beverage in the oven. After heating, stir well. Let oven cool for at least 5 minutes before using again. Note: ● Reheat times based on an 8 ounce cup. ● Beverage heated with the beverage feature may be very hot. ● Remove container with care.	8 oz.
	Frozen Dinner	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 14 oz.
	Frozen Breakfast	Follow package instructions for covering and standing. Use this pad for frozen sandwich, breakfast entree, etc. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	4 to 8 oz.
	Chicken Breast	Place chicken breasts on a microwave-safe plate and cover with plastic wrap. Cook to an internal temperature of 170 degrees F. Turn over during countdown time. Let stand 5 minutes. Use the **More(9)** pad to increase cooking time for larger or thicker chicken breasts. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.	8 to 16 oz.




SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Dinner Plate	Use only pre-cooked, refrigerated foods. Cover plate with vented plastic wrap or waxed paper, tucked under plate. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using cooking time and power level. **Do not** continue cooking using the **Reheat** pad. Contents: - 3-4 oz. meat, poultry or fish (up to 6 oz. with bone) - 1/2 cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - 1/2 cup vegetables (about 3-4 oz.)	1 serving (1 plate)
Casserole	Cover plate with lid or vented plastic wrap. If food is not as hot as you prefer after heating with REHEAT, continue heating using time and power level. **Do not** continue cooking using the **Reheat** pad. Stir foods once before serving. Contents: - Casserole-refrigerated foods. (Examples: Lasagna and beef stew.) - Pasta-Canned spaghetti and ravioli, refrigerated foods.	1 to 4 servings.
Pasta		

NOTE:
Desired food temperature varies from person to person.Use the **More(9)/Less(1)** pads to fit your temperature



Operating Instructions

KIDS MEALS

KIDS MEALS lets you heat 4 categories of food: **Chicken Nuggets, Hot Dogs, French Fries and Frozen Sandwiches.**

Example: To cook frozen sandwiches.

Kids Meals — 1. Touch **KIDS MEALS** pad.

4 — 2. Choose food category(1-4).

Enter Start — 3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Chicken Nuggets	1
Hot Dogs	2
French Fries	3
Frozen Sandwiches	4




KIDS MEALS CHART

Item	Amount or servings	Remarks
Frozen Chicken Nuggets	1 serving (4-5 oz.) 2 servings (6-7 oz.)	• Put a paper towel on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. • Do not cover. Let stand 1 minute.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Prick hot dogs, place on plate. When the oven beeps, add buns and re-start the oven.
French Fries	1 serving (4-5 oz.) 2 servings (6-7 oz.)	• Place 2 paper towels on plate and arrange french fries on towels, do not overlap. • Blot with additional paper towel after removal from oven.
Frozen Sandwiches	1 EA 2 EA	• Place frozen sandwich in susceptor “sleeve” (which is in package) and put on plate.



Operating Instructions

SNACKS

SNACKS lets you heat 4 categories of food: **Nachos, Chicken Wings, Potato Skins, and Cheese Sticks.**

Example: To cook chicken wings.

Snacks — 1. Touch **SNACKS** pad.

2 — 2. Choose food category(1-4).

Enter Start — 3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Nachos	1
Chicken Wings	2
Potato Skins	3
Cheese Sticks	4

SNACKS CHART

Item	Amount or servings	Remarks
Nachos	1 serving	• Place tortilla chips on plate without overlapping. • Sprinkle evenly with cheese. • Contents: - 2 cups tortilla chips - 1/3 cup grated cheese
Chicken Wings	5-6 oz. 7-8 oz.	• Use pre-cooked, refrigerated chicken wings. • Place chicken wings around plate in spoke fashion and cover with wax paper.
Potato Skins	1 cooked potato 2 cooked potatoes	• Cut cooked potato into 4 even wedges. Scoop or cut out potato flesh, leaving about 1/4” of skin. • Place skins in spoke fashion around plate. • Sprinkle with bacon, onions and cheese. Do not cover.
Cheese Sticks	5-6 pcs. 7-10 pcs.	• Place cheese sticks on plate in spoke fashion. • Do not cover.






Operating Instructions

SOFTEN/MELT

SOFTEN/MELT lets you soften or melt 3 categories of food: **Melt Chocolate, Soften Cream Cheese and Melt Butter.**

Example: To melt chocolate.

Soften/Melt — 1. Touch **SOFTEN/MELT** pad.

Less 1 — 2. Choose food category(1-3).

Enter Start — 3. Touch **ENTER/START** pad.

Category	Touch Pad Number
Melt Chocolate	1
Soften Cream Cheese	2
Melt Butter	3

SOFTEN/MELT CHART

Item	Amount or servings	Remarks
Melt Chocolate	2 squares or 1 cup chips	• Place chocolate chips or square in a microwave-safe dish. • Stir well at half time when the oven beeps, and re-start the oven. • Unless stirred, the chocolate keeps its shape even when heating time is over.
Soften Cream Cheese	1 package (8 oz.)	• Unwrap cream cheese and place on microwave-safe dish. • Let stand 1-2 minutes.
Melt Butter	1 stick (1/4 lb.) 2 sticks (1/2 lb.)	• Remove wrapping and cut butter in half vertically. • Place butter in dish, cover with wax paper. • Stir well after finishing and let stand 1-2 minutes.






Operating Instructions

AUTO DEFROST

Defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST beeps to remind you to check or turn over the food during the defrost cycle.
After touching the **AUTO DEFROST** pad once, enter the food weight. Available weight ranges are 0.1 to 6.0 lbs.

Example: To defrost 1.2 lbs of meat.

Auto Defrost — 1. Touch **AUTO DEFROST** pad.



2. Enter the weight.

Enter Start — 3. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:
- After you touch **ENTER/START** pad, the display counts down the defrost time. The oven will beep twice during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn the food as needed. Remove any portions that have thawed or separate please then return frozen portions to the oven and touch **ENTER/START** pad to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

DEFROSTING GUIDE

Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Food	Standard Amount	Procedure
Roast Beef, Pork	2.5-6.0 lbs.	Start with the food placed fat side down. After each stage, turn the food over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered, for 15 to 30 minutes.
Steaks, Chops, Fish	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange the food. If there are any warm or thawed portions of food, shield them with narrow flat pieces of aluminum foil. Remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered, for 5-10 minutes.
Ground Meat	0.5-3.0 lbs.	After each stage, remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand, covered with foil, for 5-10 minutes.
Whole Chicken	2.5-6.0 lbs.	Remove giblets before freezing poultry. Start defrosting with the breast side down. After the first stage, turn the chicken over and shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. After the second stage, again shield any warm portions with narrow strips of aluminum foil. Let stand, covered for 30-60 minutes in the refrigerator.
Chicken Pieces	0.5-3.0 lbs.	After each stage, rearrange or remove any pieces of food that are nearly defrosted. Let stand for 10-20 minutes.

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.

1POUND DEFROST

The 1POUND DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time.

Example: To defrost 1lb. ground beef.

1 Pound Defrost — 1. Touch **1POUND DEFROST** pad.

Enter Start — 2. Touch **ENTER/START** pad.

WIRE RACK

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage:
- **Do not** use rack to pop popcorn.
- Rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on rack position.
- **Do not** cook with rack on floor of the oven.

The wire rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.
To use rack:
1. Place rack securely in the four plastic supports.
   - Rack MUST NOT touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both ABOVE AND BELOW rack.
   - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.

IMPORTANT:
- **DO NOT** store or use the wire rack in this oven unless more than one item is being cooked or a recipe calls for it.
- Damage to the oven could occur



Operating Instructions

COOKING GUIDE

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

• Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.

• Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.

• Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.

Food	Cook time	Power level	Directions
Roast Beef Boneless (Up to 4 lbs.)	7-11 min./lb. for 145° F **(Rare)**	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.
	8-12 min./lb. for 160° F **(Medium)**		
	9-14 min./lb. for 170° F **(Well Done)**		
Pork Boneless or bone-in (Up to 4 lbs.)	11-15 min./lb. for 170° F **(Well Done)**	High(10) for first 5 minutes, then medium(5)	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Let stand 10 -15 minutes.

• The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

• Expect a 10°F rise in temperature during the standing time.



Food		Remove from oven	After standing (10 -15 min.)
Beef	**Rare**	135°F	145°F
	Medium	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Pork	**Medium**	150°F	160°F
	Well Done	160°F	170°F
Poultry	**Dark meat**	170°F	180°F
	Light meat	160°F	170°F

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

• Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.

• Cover poultry with wax paper to prevent spattering.

• Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.

• Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	Cooking Time: 6-9 min. / lb. 180°F dark meat 170°F light meat Power Level: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions toward the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over half way through cooking. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 minutes.


AMV5206BA_03143F.indb 20 2006-01-20 ¿ÀÀü 11:15:28



Operating Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 6-10 min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 minutes.
Fillets Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-7 min. / lb Power Level:Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under. Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 minutes.
Shrimp Up to 1.5 lbs.	Cooking Time: 3-5 ½ min. / lb. Power Level: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 minutes.

Guide for Cooking Eggs in Your Microwave

- **Never** cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time has passed.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes, while a dish of peas can be served immediately.





Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
OVEN PROOF GLASS (treated for high intensity heat)**:** Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags **only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.





Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

Follow these instructions to clean and care for your oven.

- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at High power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don’t let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

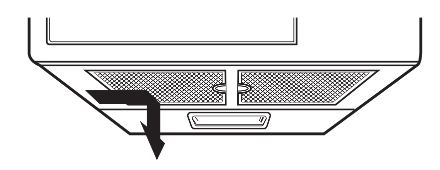
CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

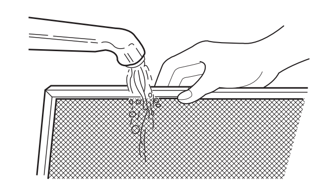
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

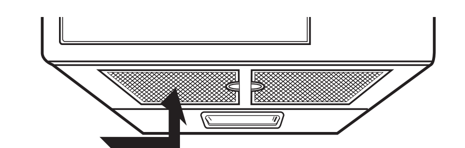
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



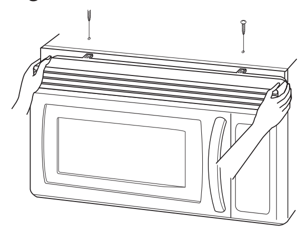
3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



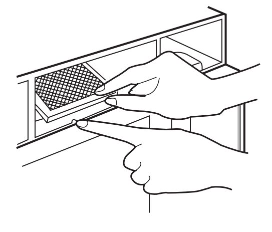
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented to the inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call
1-800-688-9900 U.S.A.
1-800-688-2002 Canada

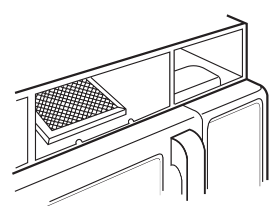
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place. The filter should rest at the angle shown.



7. Replace the mounting screws and close the door. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

CHARCOAL FILTER PART NO.
8310P009-60

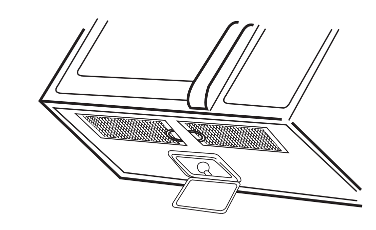
Care and Cleaning

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.

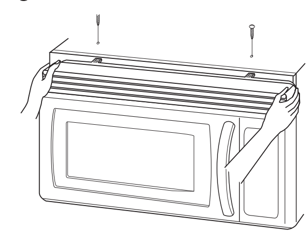


3. Replace bulb with 20 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

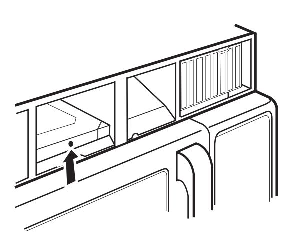


OVEN LIGHT REPLACEMENT

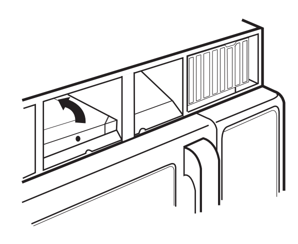
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Open the door.
3. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
4. Slide the grille to the left, then pull straight out.



5. Remove the screw located above the door near the center of the oven that secures the bulb holder.



6. Remove bulb holder.



7. Replace bulb with a 20 watt appliance bulb.
8. Replace the bulb holder.
9. Replace the grille and 2 screws. Turn the power back on at the main power supply.

OPTIONAL

Filler Kits

UXA3036BDB - BLACK
UXA3036BDW - WHITE
UXA3036BDS - STAINLESS STEEL

When replacing a 36" range hood, the filler kit fills in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation.

Each kit contains two 3"-wide filler panels.



Troubleshooting

TROUBLESHOOTING GUIDE

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.
- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.
- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press **STOP/CLEAR** pad twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.
- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display: **PLEASE TOUCH CLOCK AND TIME OF DAY.** Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.
- Make sure the oven is on its own 20 amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.




You see sparks or arcing.
- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

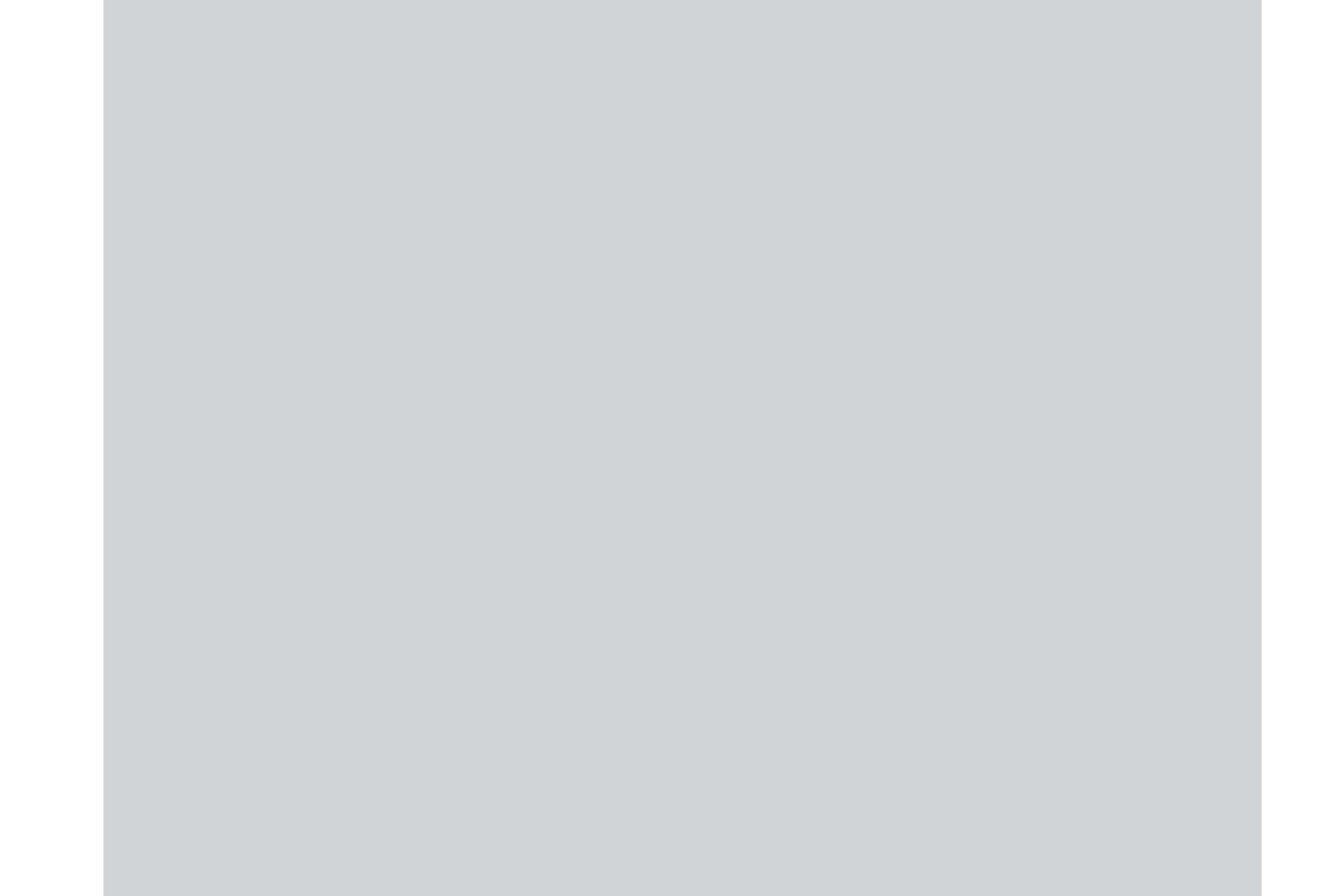
The turntable makes noises or sticks.
- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.
- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

> **Note:**
> ***If the oven is set to cook for more than 25 minutes, it will automatically adjust itself to 70 percent power after 25 minutes to avoid overcooking.***

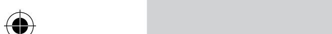
If you have a problem you cannot solve, please call our service line: 1-800-688-9900 U.S.A.

Note





Note





Warranty

Warranty

Limited One Year Warranty - Parts and Labor

For one (1) Year from the original retail purchase date, any part that fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for a compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. MAYTAG CORPORATION SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.

What is Not Covered By These Warranties

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   a. Improper installation, delivery, or maintenance.
   b. Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   c. Misuse, abuse, accidents, unreasonable use, or acts of God.
   d. Incorrect electric current, voltage, electrical and/or gas supply.
   e. Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered or cannot be readily determined.
3. Light bulbs, water filters and air filters.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   a. Correct installation errors. For products requiring ventilation, rigid metal ducting must be used.
   b. Instruct the user on the proper use of the product.
   c. Transport the appliance to and from the servicer.
6. Any food loss due to refrigerator or freezer product failures.
7. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
8. Outside of the United States and Canada this warranty does not apply. Contact your dealer to determine if another warranty applies.
9. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

First see the Troubleshooting section in your Use and Care Guide or call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services, LLC, Customer Assistance at 1-800-688-9900 USA and 1-800-688-2002 Canada to locate an authorized servicer.

- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-9900 U.S.A. and 1-800-688-2002 Canada**. U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services LLC, Customer Assistance.

Notes: When contacting about a service problem, please include
a. Your name, address and telephone number.
b. Model number and serial number.
c. Name and address of your dealer or servicer.
d. A clear description of the problem you are having.
e. Proof of purchase (sales receipt).



Four à micro-ondes plus grand que la normale

Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle AMV5206BA

Conservez ces instructions pour référence ultérieure.
Assurez-vous que le Guide d'utilisation et d'entretien reste avec le four.

N° formulaire: A/08/05

N° de réf. 8112P297-60
Code N° DE68-03143F



CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Installateur: Veuillez laisser ce guide avec cet appareil.
Utilisateur: Veuillez lire et conserver ce Guide d'utilisation et d'entretien pour référence ultérieure.
Conservez votre reçu et/ou un chèque barré comme preuve d'achat.
Numéro du modèle ______________________________
Numéro de série______________________________
Date d'achat ____________________________
Comme nous cherchons sans cesse à améliorer la qualité et les performances de nos appareils, nous devrons peut-être apporter des modifications à l'appareil sans réviser ce guide.
Si vous avez des questions, écrivez-nous (indiquez votre numéro de modèle et votre numéro de téléphone) ou contactez par téléphone:

A l'attention de: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 aux États-Unis
1-800-688-2002 au Canada.
1-800-688-2080 (Etats-Unis, système téléphonique TTY pour malentendants ou muets)
(du lundi au vendredi, de 8h00 à 20h00, heure de l'Est)
Internet: http://www.amana.com

Ce que vous devez savoir sur les consignes de sécurité

Les consignes de sécurité Avertissement et Important de ce Guide d'utilisation et d'entretien ne sont pas réputées couvrir l'ensemble des conditions et des situations potentielles. Il convient de faire preuve de bon sens, de prudence et de discernement lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement du micro-ondes.

Contactez toujours le revendeur, le distributeur, le réparateur agréé ou le fabricant pour tout problème ou état suscitant l'incompréhension.

Apprenez à reconnaître les symboles, avis et étiquettes de sécurité

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ AVERTISSEMENT

DANGER – Risques immédiats **RESPONSABLES** de graves blessures ou de la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Risques ou pratiques inadaptées **SUSCEPTIBLES** de causer des blessures moins importantes.

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, observez les consignes suivantes:

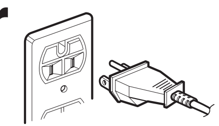
1. **Ne faites pas** de friture dans le four. La graisse pourrait surchauffer et être dangereuse à manipuler.
2. **Ne faites** ni cuire ni réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec leur jaune entier grâce à l'énergie des micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et exploser. Percez le jaune avec une fourchette ou un couteau avant la cuisson.
3. Percez la peau des pommes de terre, des tomates et autres aliments similaires avant de les cuire avec l'énergie des micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe régulièrement.
4. **Ne faites pas** fonctionner le four sans aliments dans la cavité du four.
5. Utilisez uniquement du pop-corn en sachets conçus pour une utilisation au micro-ondes et étiquetés comme tels. Le temps de cuisson varie en fonction de la puissance du four. **Ne poursuivez pas** la cuisson lorsque le maïs n'éclate plus. Le pop-corn pourrait roussir ou brûler. **Ne laissez pas** le four sans surveillance.
6. **N'utilisez pas** des thermomètres de cuisson classiques dans ce four. La plupart des thermomètres de cuisson contiennent du mercure et peuvent créer des arcs électriques, un dysfonctionnement ou des dégâts pour le four.
7. **N'utilisez pas** d'ustensiles métalliques dans ce four.
8. **N'utilisez jamais** de papier, de plastique ou d'autres matériaux combustibles non adaptés à la cuisson.
9. Lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles, suivez les recommandations du fabricant quant à l'utilisation du produit.
10. **N'utilisez pas** de papier absorbant contenant du nylon ou d'autres fibres synthétiques. Les fibres synthétiques chauffées pourraient fondre et le papier pourrait s'enflammer.
11. **Ne réchauffez pas** des récipients ou des sachets en plastique hermétiquement fermés dans le four. Les aliments ou les liquides pourraient se dilater et entraîner la rupture du récipient ou du sachet. Percez ou ouvrez le récipient ou le sachet avant la cuisson.
12. Pour éviter tout dysfonctionnement d'un pacemaker, consultez votre médecin ou le fabricant du pacemaker à propos des effets de l'énergie des micro-ondes sur le pacemaker.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

⚠ AVERTISSEMENT

Pour écarter tout risque de choc électrique ou de mort, ce four doit être mis à la terre et la prise ne doit pas être abîmée

Instructions pour la mise à la terre



Votre four DOIT être mis à la terre. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un circuit de fuite au courant électrique en cas de court-circuit. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation doté d'un fil de masse et d'une prise de terre. La prise doit être branchée à une prise secteur correctement installée et mise à la terre. Voir les Instructions d'installation.
Contactez un technicien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise à la terre ou si un doute subsiste quant au raccordement correct du four à la terre.

N'utilisez pas de rallonge. Si le cordon d'alimentation du produit est trop court, faites installer une prise de terre par un électricien qualifié. Ce four doit être branché sur un circuit 60 hertz ne comportant aucun autre appareil et doté des caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des caractéristiques techniques. Lorsque le four est branché sur un circuit comportant d'autres appareils, une augmentation du temps de cuisson peut être observée et les fusibles peuvent griller.
Le micro-ondes fonctionne sur le courant domestique standard, 110-120 V.

Interférence électromagnétique (IEM) – Information de la Commission fédérale des communications (FCC) des Etats-Unis (Etats-Unis uniquement)

Cet équipement génère et utilise de l'énergie de radiofréquence ; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, en suivant scrupuleusement les instructions du fabricant, il peut créer des interférences pour les émissions radio et la réception de la télévision. Il a été testé et respecte les limites des équipements de radiofréquence dans le cadre de la partie 18 des règles de la FCC, destinées à assurer une protection raisonnable contre ces interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, rien ne garantit que ces interférences n'interviendront pas dans une installation particulière. Si cet équipement entraîne des interférences avec les émissions radio ou la réception de la télévision, interférences vérifiables en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur doit essayer d'éliminer ces interférences grâce à l'une des méthodes suivantes:

- Réorienter ou déplacer l'antenne réceptrice de la radio ou de la télévision.
- Repositionner le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Eloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes sur une autre prise, pour que le four à micro-ondes et le récepteur soient sur des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable pour toute interférence radio ou télévisuelle causée par une **modification non autorisée** de ce four à micro-ondes. L'élimination de telles interférences relève de la responsabilité de l'utilisateur.

Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes

A. **NE FAITES JAMAIS** fonctionner le four avec la porte ouverte, ce qui vous exposerait à une quantité dangereuse de micro-ondes. Il est essentiel de ne jamais manipuler ou neutraliser les systèmes de verrouillage de sécurité.

B. **NE PLACEZ JAMAIS** un objet entre la face avant et la porte du four et ne laissez pas s'accumuler de la saleté ou des résidus de produit de nettoyage au niveau des joints.

C. **NE METTEZ PAS** le four en marche s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés:
1. la porte (tordue),
2. les charnières et les loquets (cassés ou desserrés),
3. les joints de la porte et les surfaces d'étanchéité.

D. Toute modification ou réparation du four doit être effectuée par un technicien qualifié.




⚠ AVERTISSEMENT

Il est possible que certains liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, chauffent au-delà du point d'ébullition sans donner l'apparence de bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Les signes visibles de l'ébullition, telles que des bulles ou des frémissements, ne sont pas toujours présents lorsque vous sortez le récipient du four. **EN CONSEQUENCE, IL EST POSSIBLE QU'UN LIQUIDE TRES CHAUD SE METTE BRUSQUEMENT A BOUILLIR LORSQU'UNE CUILLERE OU UN AUTRE USTENSILE PENETRE DANS LE LIQUIDE.** Pour minimiser les risques de blessure:

1. **Ne faites jamais** trop chauffer un liquide.
2. Mélangez le liquide avant et au milieu de la cuisson.
3. **N'utilisez pas** des récipients à bord plat et à goulot étroit.
4. Après avoir réchauffé le liquide, laissez le récipient reposer dans le four pendant quelques instants, avant de le sortir.
5. Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le liquide chauffé.



CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, quel qu'il soit, respectez strictement les consignes de sécurité pour réduire les risques de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une quantité excessive de micro-ondes.

1. **LISEZ** attentivement toutes les consignes avant d'utiliser le four.
2. **LISEZ ET OBSERVEZ** les consignes spécifiques, dans la section "CONSIGNES DE SECURITE POUR EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES", page 32.
3. Installez ou positionnez l'appareil **CONFORMEMENT** aux instructions d'installation de ce manuel.
4. Certains produits, comme des œufs entiers et des récipients hermétiquement clos (bocaux en verre fermés, par exemple) peuvent exploser et **NE DOIVENT PAS** être **RECHAUFFES** dans ce four.
5. Utilisez ce four **UNIQUEMENT** pour les usages décrits dans ce manuel. N'utilisez jamais de produits ou de vapeurs chimiques corrosives dans le four. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel ou en laboratoire.
6. Comme pour tout autre appareil électrique, appliquez une **SURVEILLANCE ETROITE** en cas d'utilisation de l'appareil par un **ENFANT** ou une **PERSONNE INFIRME**.
7. Consultez les instructions relatives au nettoyage de la porte dans la section "Entretien et nettoyage" à la page 52.
8. Les petits pots pour bébés doivent être ouverts lors du réchauffage, leur contenu doit être mélangé ou secoué avant d'être consommé afin d'éviter les brûlures.
9. **N'UTILISEZ PAS** ce four à des fins commerciales. Il est prévu pour un usage domestique uniquement.
10. **NE CHAUFFEZ PAS** les biberons le four.
11. **NE METTEZ PAS** ce four en marche si son cordon ou sa prise d'alimentation est endommagé(e), s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a lui-même été endommagé ou s'il est tombé.
12. Toute opération de maintenance sur ce four (et son cordon d'alimentation) doit être effectuée **UNIQUEMENT** par un technicien qualifié. La maintenance de ce four nécessite des outils spéciaux. Contactez le centre de services agréé le plus proche pour toute opération de test, de réparation ou de réglage.
13. **NE COUVREZ** et ne bloquez jamais les orifices de ventilation ou des filtres de ce four.
14. **NE STOCKEZ PAS** ce four en extérieur. **N'UTILISEZ PAS** ce produit à proximité d'un point d'eau, par exemple à côté d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, à proximité d'une piscine, etc.
15. **N'IMMERGEZ** jamais le cordon ou la prise d'alimentation de l'appareil dans l'eau.
16. Conservez le cordon d'alimentation **A DISTANCE** de toute surface **CHAUDE**.
17. **NE LAISSEZ PAS** le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyez fréquemment le système de ventilation.
19. **NE LAISSEZ PAS** de la graisse s'accumuler dans la ventilation ou sur les filtres.
20. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez les filtres du système de ventilation. Des agents de nettoyage corrosifs, comme les nettoyants pour four à base de lessive de soude, peuvent endommager les filtres.
21. Lorsque de la nourriture flambée se trouve en dessous de la hotte, mettez le ventilateur en marche.
22. Ce four peut être utilisé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique mesurant au maximum 91,5 cm de large.

⚠ ATTENTION

Pour écarter les risques d'incendie dans le four:

a. **NE LAISSEZ PAS cuire les aliments trop longtemps.** Surveillez attentivement le four lorsque du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés dans le four pour faciliter la cuisson.

b. Retirez les liens de fermeture des sachets en papier ou en plastique avant de placer les sachets dans le four.

c. Si les matériaux placés à l'intérieur du four prennent feu, laissez la porte du four **FERMEE**, mettez le four hors tension, débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique (fusible ou disjoncteur).

d. **N'UTILISEZ PAS** la cavité du four comme lieu de stockage. **NE LAISSEZ PAS** des produits contenant du papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque vous ne l'utilisez pas.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS



Obtenir des resultats optimaux pour la cuisson

Pour tirer le meilleur parti de votre four à micro-ondes, lisez et suivez les directives ci-dessous.

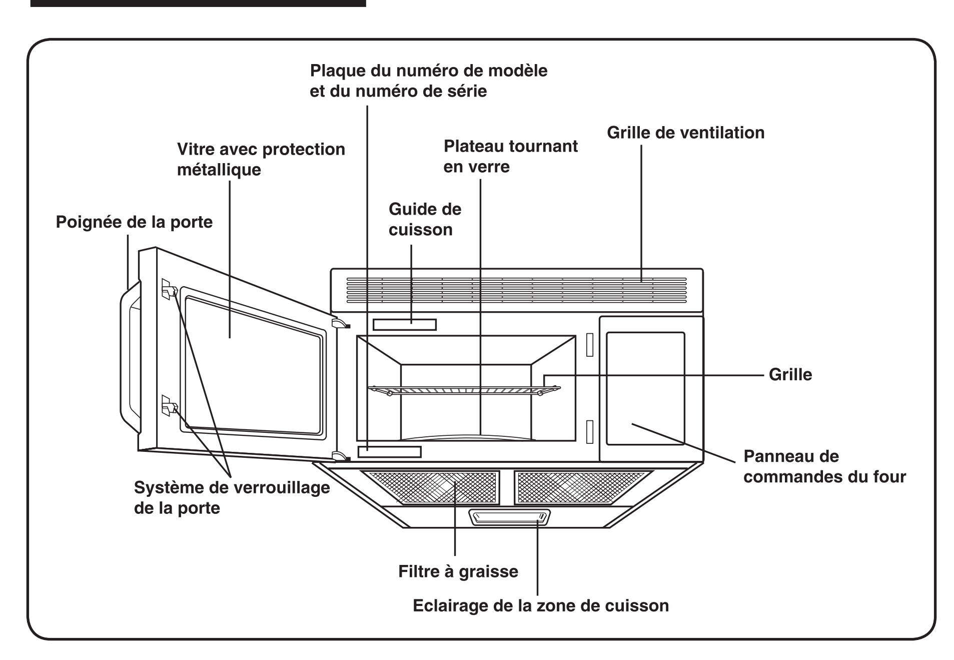
- **Température de stockage:** Les aliments qui sortent du congélateur ou du réfrigérateur mettent plus longtemps à cuire que les mêmes aliments à température ambiante.
- **Taille:** Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux ; des morceaux de taille et de forme similaires cuisent de façon plus régulière. Pour une cuisson régulière, réduisez la puissance lors de la cuisson de gros morceaux d'aliments.
- **Humidité naturelle:** Les aliments très humides cuisent de façon plus régulière car l'énergie des micro-ondes est attirée par les molécules d'eau.
- **Mélangez:** les aliments de l'extérieur vers le centre, notamment les plats en sauce et les légumes, afin de répartir correctement la chaleur et d'accélérer la cuisson. Il n'est pas nécessaire de mélanger constamment.
- **Retournez:** les aliments comme les côtes de porc, les pommes de terre au four ou le chou-fleur à la moitié du temps de cuisson, afin d'exposer tous les côtés de façon homogène à l'énergie des micro-ondes.
- **Placez** les parties délicates des aliments, comme les pointes d'asperges, vers le centre du plat.
- **Disposez** les aliments de forme différente, tels que des morceaux de poulet ou des darnes de saumon, en plaçant la partie la plus épaisse vers l'extérieur du plat.
- **Protégez,** avec de petits morceaux de papier aluminium, les parties des aliments qui cuisent vite, comme les ailes et les cuisses de volaille.
- **Laissez reposer:** Après avoir sorti les aliments du micro-ondes, couvrez-les avec du papier aluminium et laissez-les reposer pour terminer la cuisson à cœur et éviter que les bords extérieurs ne soient trop cuits. La durée du repos dépend de la densité et de la surface de l'aliment.
- **Envelopper dans du papier paraffiné ou absorbant:** Les sandwiches et beaucoup d'autres aliments contenant du pain précuit doivent être enveloppés avant de passer au micro-ondes pour éviter qu'ils ne sèchent.



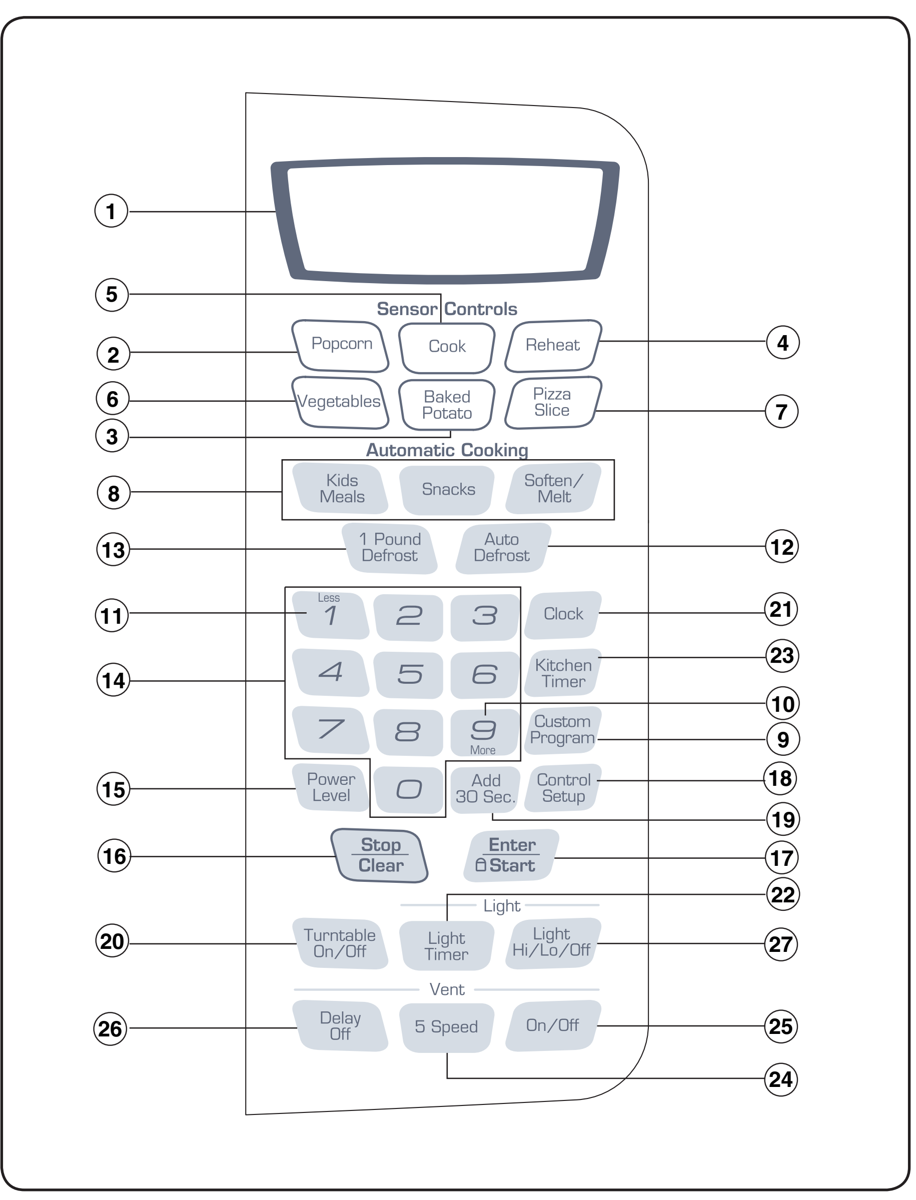

AMV5206BA_03143F.indb 34 2006-01-20 ¿ÀÀü 11:15:33



Fonctions



CARACTERISTIQUES DU FOUR	
Alimentation	120 V CA, 60 Hz
Alimentation d'entrée	1700 W (Etats-Unis)
Puissance de cuisson	1150 W (norme CEI 60705)
Fréquence	2450 MHz
Courant nominal	14,8 A (Etats-Unis)
Dimensions extérieures (L x H x P)	759 x 430 x 397 mm
Volume intérieur	56 L
Poids net	26,4 kg








Fonctions

FEATURES (CARACTERISTIQUES)

1. **DISPLAY (CADRAN D'AFFICHAGE):** Le cadran d'affichage comporte une horloge et des indicateurs de l'heure, des réglages du temps de cuisson et des fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (POP-CORN):** Appuyez sur ce bouton lorsque vous faites du pop-corn dans votre four à micro-ondes. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par le pop-corn qu'il détectera. Voir page 41 pour plus d'informations.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR):** Appuyez sur ce bouton pour cuire des pommes de terre. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par la pomme de terre qu'il détectera. Voir page 42 pour plus d'informations.
4. **REHEAT (RECHAUFFAGE):** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer un plat cuisiné, un plat en sauce et des pâtes. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par les aliments. Voir page 42 pour plus d'informations.
5. **COOK (CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour cuire un liquide, un plat surgelé, un petit-déjeuner surgelé, des blancs de poulet. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par les aliments. Voir page 42 pour plus d'informations.
6. **VEGETABLES (LEGUMES):** Appuyez sur cette touche pour cuire des légumes frais ou surgelés. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée par les légumes qu'il détectera.Voir page 42 pour plus d'informations.
7. **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA):** Appuyez sur ce bouton pour réchauffer de la pizza. Le capteur indiquera au four le temps de cuisson selon la quantité d'humidité dégagée qu'il détectera. Voir page 41 pour plus d'informations.
8. **KIDS MEALS (REPAS ENFANTS), SNACKS (EN-CAS), SOFTEN/MELT (RAMOLLIR / FONDRE):** permet de faire cuire certains aliments spécifiques. Reportez-vous en pages 44,45 et 46 pour plus d'informations.
9. **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE):** Appuyez sur ce bouton pour réactiver une instruction de cuisson précédemment programmée en mémoire. Voir page 38 pour plus d'informations.
10. **MORE (PLUS):** Appuyez sur ce bouton pour augmenter le temps de cuisson. Voir page 39 pour plus d'informations.
11. **LESS (MOINS):** Appuyez sur ce bouton pour diminuer le temps de cuisson. Voir page 39 pour plus d'informations.
12. **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE):** Appuyez sur ce bouton pour décongeler les aliments en fonction du poids entré. Voir page 44 pour plus d'informations.
13. **1POUND DEFROST (DECONGELATION 1LIVRE):** Ce bouton permet de décongeler RAPIDEMENT 450 g d'aliments surgelés. Voir page 47 pour plus d'informations.
14. **NUMBER (CHIFFRE):** Appuyez sur les boutons du pavé numérique pour entrer un temps de cuisson, un niveau de puissance, des quantités ou des poids.
15. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE):** Appuyez sur ce bouton pour sélectionner un niveau de puissance de cuisson.
16. **STOP/CLEAR (STOP/ANNULER):** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le four ou annuler toutes les entrées.
17. **ENTER/START (ENTREE/DEPART):** Appuyez sur ce bouton pour lancer une fonction. Si vous ouvrez la porte après le début de la cuisson, fermez la porte et appuyez à nouveau sur la touche **ENTER/START** (ENTREE/DEPART).
18. **CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES):** Appuyez sur ce bouton pour modifier les réglages par défaut du four. Voir page 37 pour plus d'informations.
19. **ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S):** Appuyez sur ce bouton pour régler et lancer rapidement la cuisson au niveau de puissance maximal. Voir page 38 pour plus d'informations.
20. **TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT):** Appuyez sur ce bouton pour arrêter le plateau tournant. OFF (ARRET) apparaît dans le cadran d'affichage. Voir page 37 pour plus d'informations.

REMARQUE:

- TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT) n'est pas disponible pour les modes cuisson par capteur et décongélation.




21. **CLOCK (HORLOGE):** Appuyez sur ce bouton pour entrer l'heure. Voir page 37 pour plus d'informations.
22. **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE):** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur d'éclairage. Voir page 38 pour plus d'informations.
23. **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON):** Appuyez sur ce bouton pour régler le minuteur de cuisson. Voir page 37 pour plus d'informations.
24. **VENT 5 SPEED (VENTILATEUR 5 VITESSES):** permet de choisir l'une des 5 vitesses du ventilateur.
25. **VENT ON/OFF (MARCHE/ARRET VENTILATEUR)**: permet d'activer ou de désactiver le ventilateur. Reportez-vous à la page 37 pour plus d'informations.
26. **VENT DELAY OFF (ARRET RETARDE DU VENTILATEUR)**: permet de régler la durée de ventilation (1, 3, 5, 10 ou 30 minutes). Reportez-vous à la page 37 pour plus d'informations.

25\. **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET):** Appuyez sur ce bouton pour allumer l'éclairage de la zone de cuisson. Voir page 38. pour plus d'informations.

Manuel d'exploitation

POUR EN SAVOIR PLUS SUR VOTRE FOUR A MICROONDES

Cette section détaille les concepts sous-jacents à la cuisson micro-ondes et vous présente les bases indispensables pour faire fonctionner votre four à micro-ondes. Veuillez lire ces informations avant toute utilisation.

⚠ ATTENTION

- Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.
- Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, n'utilisez ni grès, ni papier d'aluminium, ni ustensiles métalliques ou décorés avec du métal dans ce four.

CLOCK (HORLOGE)

Exemple:Pour régler 8h00

Clock

1. Appuyez sur le bouton **CLOCK (HORLOGE)**.



2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.



3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.



4. Bouton **1** pour le matin.

Enter Start

5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

REMARQUE:
- Suivez les étapes 1 à 3 ci-dessus pour le mode 24 heures de l'horloge.

KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes comme minuteur. Utiliser le minuteur pour minuter jusqu'à 99 minutes, 99 secondes.

Exemple: Pour régler 8 minutes.

Kitchen Timer

1. Appuyez sur le bouton **KITCHEN TIMER (MINUTEUR DE CUISSON)**.

8 0 0

2. Entrez l'heure en utilisant le pavé numérique.

Enter Start

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**

Lorsque le temps s'est écoulé, vous entendez plusieurs bips et **END (FIN)** s'affiche.

CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES)

Vous pouvez modifier les valeurs par défaut.Voir le tableau ci-dessous pour plus d'informations.

N°	Fonction	N°	Résultat
1	Mode Weight (Poids)	1 2	Lbs (livres) Kg (kilogrammes)
2	Commande MARCHE/ARRET du bip	1 2	Son activé Son désactivé
3	Commande d'affichage de l'horloge	1 2	12HR (12 heures) 24HR (24 heures)
4	Affichage	1 2 3	Vitesse lente Vitesse normale Vitesse rapide
5	Signal sonore de fin de cuisson	1 2	ACTIVE DESACTIVE
6	Mode de démonstration	1 2	ACTIVE DESACTIVE
7	Horaire d'été	1 2	ACTIVE DESACTIVE

Exemple: Pour changer le mode Weight (Poids) de livres (Lbs) en kilogrammes (Kg).

Control Setup

1. Appuyez sur le bouton **CONTROL SETUP (CONFIGURATION DES COMMANDES)**.

Less 1

2. Appuyez sur le bouton numérique **1**.

2

3. Appuyez sur le bouton numérique **2**.

MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT

Pour une cuisson optimale, laissez le plateau tournant. Vous pouvez toutefois l'enlever lors de l'utilisation de grandes assiettes.

Turntable On/Off

Appuyez sur le bouton **TURNTABLE ON/OFF (MARCHE/ARRET DU PLATEAU TOURNANT)** afin de régler le fonctionnement du plateau.

REMARQUE:
- Cette option n'est pas disponible pour les modes cuisson par capteur et décongélation.
- **Parfois, il est recommandé de ne pas toucher le plateau s'il a chauffé.** Pendant et après la cuisson, faites attention lorsque vous touchez le plateau.
- **N'utilisez pas le four lorsqu'il est vide.**

VENT FAN (VENTILATEUR)

Le VENTILATEUR permet de chasser les vapeurs émises par les aliments hors de la zone de cuisson. Par défaut, le ventilateur se règle sur le **niveau 2** chaque fois que le four est mis en marche.

Exemple: pour régler le niveau 4.

On/Off

1. Appuyez sur la touche **ON/OFF** (MARCHE/ ARRET). Le dernier niveau choisi s'affiche jusqu'à ce que vous sélectionniez la vitesse du ventilateur.

5 Speed

2. Appuyez sur la touche **5 SPEED (5 VITESSES)** jusqu'à ce que le niveau 4 apparaisse à l'écran.

Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ ARRET)** pour désactiver le ventilateur lorsque vous le souhaitez.

REMARQUE:
si la température est trop élevée autour du four, le ventilateur situé dans la hotte à évacuation se met en marche automatiquement au **niveau 2** pour refroidir le four. Il s'éteint automatiquement une fois les composants internes refroidis. Lorsque cela se produit, le ventilateur ne peut être éteint.

DELAY OFF (ARRET RETARDE)

Exemple: pour désactiver le ventilateur au bout de 30 minutes au niveau 4.



Manuel d'exploitation

On/Off — 1. Appuyez sur la touche **ON/OFF (MARCHE/ARRET)**.

5 Speed — 2. Appuyez sur la touche **5 SPEED (5 VITESSES)** jusqu'à ce que le niveau 4 apparaisse à l'écran.

Delay Off — 3. Appuyez cinq fois sur la touche **DELAY ON/OFF (MARCHE/ARRET RETARD)**.

CHILD LOCK (SECURITE ENFANT)

Vous pouvez verrouiller le panneau de commandes pour empêcher que le micro-ondes ne soit accidentellement activé ou utilisé par des enfants.

La fonction Child Lock (Sécurité enfant) est également utile pour nettoyer le panneau de commandes. La fonction Child Lock (Sécurité enfant) empêche toute programmation accidentelle lorsque vous essuyez le panneau de commandes.

Exemple: Pour activer la sécurité enfant.

Enter Start — Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. **CHILD LOCK ON (SECURITE ENFANT ACTIVEE)** s'affiche dans le cadran et deux bips sont émis.

Exemple: Pour désactiver la sécurité enfant.

Enter Start — Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)** et maintenez-le enfoncé pendant plus de 3 secondes. **LOCKED (VERROUILLE)** disparaît et deux bips sont émis.

LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE FORTE/FAIBLE/ARRET)

Light Hi/Lo/Off — Appuyez sur le bouton **LIGHT HI/LO/OFF (LUMIERE HI/LO/OFF)** une fois pour un éclairage intense, deux fois pour l'éclairage de nuit ou trois fois pour éteindre l'éclairage.

ADD 30 SEC (AJOUTER 30 S)

Gagnez du temps grâce à cette commande simplifiée, qui vous permet de régler et lancer rapidement la cuisson micro-ondes sans même appuyer sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour régler ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S) sur 2 minutes.

Add 30 Sec. — Appuyez 4 fois sur le bouton **ADD 30 SEC. (AJOUTER 30 S).** Le four débute la cuisson et le cadran affiche le décompte du temps.

LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)

Vous pouvez régler l'activation/la désactivation automatique de **LIGHT (ECLAIRAGE)** à tout moment. L'éclairage est activé tous les jours à la même heure jusqu'à réinitialisation.

Exemple: Activation à 2h00, désactivation à 7h00.

Mode 12 heures de l'horloge.

Light Timer — 1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.

2 0 0 — 2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage s'active.

Enter Start — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Less 1 — 4. Bouton **1** pour le matin, **2** pour l'après-midi.

Enter Start — 5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

7 0 0 — 6. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage se désactive.

Enter Start — 7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

2 — 8. Bouton **2** pour l'après-midi.

Enter Start — 9. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Mode 24 heures de l'horloge.

Light Timer — 1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.

2 0 0 — 2. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage s'active.

Enter Start — 3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Less 1 9 More 0 0 — 4. Entrez l'heure à laquelle vous souhaitez que l'éclairage se désactive.

Enter Start — 5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Exemple: Pour annuler le LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE).

Light Timer — 1. Appuyez sur le bouton **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)**.

0 — 2. Appuyez sur le bouton **0**.

REMARQUE:

- Si vous souhaitez annuler le **LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE)** en cours de fonctionnement, appuyez sur le bouton **0**.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)

La fonction CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE) vous permet de réactiver une instruction de cuisson précédemment mise en mémoire et de lancer rapidement la cuisson.

Exemple: Pour un temps de cuisson de 2 minutes à une puissance de 70 %.

Custom Program — 1. Appuyez sur le bouton **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)**.

2 0 0 — 2. Entrez le temps de cuisson.

Power Level — 3. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE).**

7 — 4. Entrez le niveau de puissance.

Enter Start — 5. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**



Exemple: Pour réactiver le programme personnalisé.



1. Appuyez sur le bouton **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISE)**.

Enter Start

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

MORE/LESS (PLUS/MOINS)

Les boutons **More(9)/Less(1)** (Plus/Moins) vous permettent d'ajuster les temps de cuisson prédéfinis. Ils fonctionnent uniquement en mode Sensor Reheat (Réchauffage par capteur), Sensor Cooking (Cuisson par capteur) sauf Beverage (Boissons), Add 30 sec (Ajouter 30 s), Custom Cook (Cuisson personnalisée) ou Time Cook (Cuisson avec minuterie). Utilisez les boutons **More(9)/Less(1)** (Plus/Moins) uniquement lorsque vous avez déjà commencé la cuisson avec l'une des procédures suivantes.



1. Appuyez sur le bouton **MORE (PLUS)** (9).



2. Appuyez sur le bouton **LESS (MOINS)** (1).

COOKING AT HIGH POWER LEVELS (CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ELEVES)

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 8 minutes et 30 secondes à la puissance maximum.



1. Entrez le temps de cuisson.



2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS (CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFERIEURS)

La cuisson à la puissance MAXIMUM n'offre pas toujours des résultats optimaux pour les aliments demandant une cuisson plus lente, comme les rôtis, les produits de boulangerie et pâtisserie ou les crèmes. Votre four dispose de 9 réglages de puissance en plus de HIGH (MAXIMUM).

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.



1. Entrez le temps de cuisson.

Power Level

2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.



3. Entrez le niveau de puissance.



4. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Voir le Guide de cuisson pour les Niveaux de puissance, page 40.

IMPORTANT:

- **NE RANGEZ PAS** et N'UTILISEZ PAS la clayette en métal dans ce four, sauf si vous cuisez plusieurs plats en même temps ou si c'est indiqué dans la recette.
- Cela pourrait endommager le four.

COOKING WITH MORE THAN ONE COOKING CYCLE (CUISSON AVEC PLUS D'UN CYCLE DE CUISSON)

Pour des résultats optimaux, certaines recettes exigent un certain niveau de puissance pendant un laps de temps défini, puis un autre Niveau de puissance pendant un autre laps de temps. Votre four peut être réglé pour passer automatiquement de l'un à l'autre et enchaîner ainsi jusqu'à trois cycles, si le premier cycle de cuisson est la décongélation.

Exemple: Pour cuire des aliments pendant 3 minutes à une puissance de 90 %, puis pendant 7 minutes et 30 secondes à une puissance de 70 %.



1. Entrez le premier temps de cuisson.

Power Level

2. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.



3. Entrez le niveau de puissance.



4. Entrez le deuxième temps de cuisson.

Power Level

5. Appuyez sur le bouton **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE)**.



6. Entrez le niveau de puissance.

Enter Start

7. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.



GUIDE DE CUISSON POUR LES NIVEAUX DE PUISSANCE FAIBLES

Les 9 niveaux de puissance vous permettent de choisir le niveau le plus adapté aux aliments que vous cuisinez. Vous trouverez ci-dessous la liste de tous les niveaux de puissance, des exemples d'aliments cuisinés pour chaque niveau et la puissance utilisée.





NIVEAU DE PUISSANCE	RENDEMENT DU MICRO-ONDES	UTILISATION
10 Elevé	100%	• Faire bouillir de l'eau. • Faire cuire du boeuf haché ou démarrer la cuisson de rôtis. • Faire des bonbons. • Cuisson des poissons et des volailles. • Préchauffer un plat brunisseur. • Réchauffer des boissons. • Cuire des tranches de bacon.
9	90%	• Réchauffer rapidement des filets de viande. • Faire sauter des oignons, du céleri et des poivrons verts.
8	80%	• Réchauffer tout type d'aliments. • Cuire des oeufs brouillés.
7	70%	• Pour faire cuire de la volaille ou des fruits de mer. • Pour faire cuire du pain et des produits à base de céréales. • Pour faire cuire des plats à base de fromage et du veau. • Pour faire cuire des gâteaux, des muffins, des brownies, des petits gâteaux.
6	60%	• Cuire des pâtes.
5	50%	• Pour faire cuire différentes sortes de viandes. • Pour faire de la crème anglaise. • Pour faire cuire des côtes levées, des côtes de boeuf, des rôtis de surlonge.
4	40%	• Cuire des morceaux de viande moins tendres. • Réchauffer des plats préparés surgelés.
3	30%	• Décongeler de la viande, de la volaille et des fruits de mer. • Cuire des aliments par petites quantités. • Finir la cuisson des plats mijotés, des ragoûts et de certaines sauces.
2	20%	• Ramollir le beurre et le fromage à la crème. • Réchauffer des aliments par petites quantités.
1	10%	• Ramollir les crèmes glacées. • Faire monter une pâte à beignets.



Manuel d'exploitation

INSTRUCTIONS D'EXPLOITATION DU CAPTEUR

La fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur) vous permet de faire cuire la plupart de vos aliments favoris sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance. L'écran indique la période de détection initiale en analysant le nom de l'aliment. Le four détermine automatiquement le temps de cuisson requis pour chaque aliment. Lorsque le capteur détecte une certaine quantité d'humidité provenant de l'aliment, Il indique au four le temps de cuisson restant. Le cadran affiche le temps de cuisson restant. Pour des résultats optimaux lors de la cuisson par capteur, suivez ces recommandations:

1. L'aliment cuisiné avec le système de capteur doit être à température normale de stockage.
2. La plupart des aliments doivent toujours être recouverts d'un film plastique utilisable en four à micro-ondes, de papier paraffiné ou d'un couvercle.
3. Les aliments doivent toujours être couverts lâchement avec un film plastique utilisable en four à micro-ondes, du papier paraffiné ou un couvercle.
4. N'ouvrez pas la porte ou n'appuyez pas sur le bouton **STOP/CLEAR** (STOP/ANNULER) pendant la détection. Lorsque la détection est terminée, le four émet un bip et le temps de cuisson restant apparaît dans le cadran d'affichage. Vous pouvez alors ouvrir la porte pour mélanger, retourner ou repositionner les aliments.

IMPORTANT:

Lors de l'utilisation de la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), le four doit refroidir pendant 5 minutes entre chaque cycle, sinon, la cuisson ne s'effectuera pas correctement.

SENSOR COOKING GUIDE (GUIDE DE CUISSON PAR CAPTEUR)

Des récipients et couvercles adaptés permettent d'assurer de bons résultats pour la cuisson par capteur.

1. Utilisez toujours des récipients pour four à micro-ondes et couvrez-les à l'aide d'un couvercle ou d'un film plastique percé.
2. N'utilisez jamais de couvercles en plastique hermétiques. Ils peuvent empêcher la vapeur de s'échapper, faisant ainsi trop cuire les aliments.
3. Adapter la quantité à la taille du récipient. Pour des résultats optimaux, remplissez le récipient au moins à moitié.
4. Assurez-vous que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer des aliments dans le four. Des gouttes d'humidité se transformant en vapeur peuvent induire le capteur en erreur.

REMARQUE:

Si les aliments ne sont pas entièrement cuits ou réchauffés avec la fonction Sensor Cook (Cuisson par capteur), achevez la cuisson à l'aide des fonctions Power level (Niveau de puissance) et Cooking time (Temps de cuisson). **N'UTILISEZ PLUS** la touche Sensor (Cuisson par capteur).

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME (AUGMENTER OU REDUIRE LE TEMPS DE CUISSON)

En utilisant les boutons **MORE (PLUS)** ou **LESS (MOINS)**, vous pouvez modifier tous les réglages de cuisson par capteur et de temps de cuisson, pour faire cuire les aliments pendant plus ou moins longtemps.

PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

La fonction PIZZA SLICE (PART DE PIZZA) vous permet de réchauffer une ou plusieurs parts de pizza sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

Exemple: TPour réchauffer 2 parts de pizza.

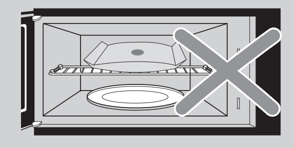
Pizza Slice — Appuyez sur le bouton **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)**.

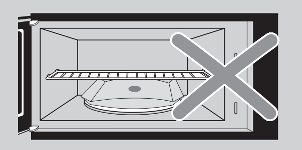
Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

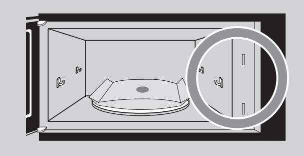
• Quantités recommandées: 1 à 4 parts.

⚠ ATTENTION

- **NE LAISSEZ PAS** le four à micro-ondes sans surveillance lorsque vous faites du pop-corn.
- Lorsque vous faites du pop-corn en paquets préemballés, **retirez la grille du four ;**
  ne placez pas le sachet de pop-corn spécial micro-ondes sur ou sous la grille.







POPCORN (POP-CORN)

La fonction POPCORN (POP-CORN) vous permet de préparer du pop-corn préemballé spécial micro-ondes. Ne chauffez qu'un seul paquet à la fois. Pour des résultats optimaux, utilisez des sachets de pop-corn frais.

Exemple: Pour faire du pop-corn.

Popcorn — Appuyez sur le bouton **POPCORN (POP-CORN).**

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

• Quantités recommandées: 80 à 100 g.



Manuel d'exploitation

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

La fonction **BAKED POTATO** (POMME DE TERRE AU FOUR) vous permet de cuire au four une ou plusieurs pommes de terre sans sélectionner des temps de cuisson et des niveaux de puissance.

REMARQUES:
- Le temps de cuisson est basé sur un calibre de pomme de terre d'environ 250 g.
- Utilisez les touches **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** si vous cuisez des pommes de terre plus grosses ou plus petites.
- Avant la cuisson, piquez les pommes de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
- Si la pomme de terre n'est pas complètement cuite, utilisez la fonction Cooking Time (Temps de cuisson). **N'UTILISEZ PAS** la touche **BAKED POTATO** (Pomme de terre au four) pour achever la cuisson.

Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.

Exemple: Pour cuire 2 pommes de terre.

Baked Potato — Appuyez sur le bouton **BAKED POTATO (POMME DE TERRE CUITE).**

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

- Quantités recommandées : de 1 à 6 pommes de terre (de 230 à 285 g chacune env.).

VEGETABLES (LEGUMES)

La fonction **VEGETABLES** (LEGUMES) a des puissances de cuisson prédéfinies pour 2 catégories: **Frais, Surgelés.**

Exemple:Pour cuire des légumes surgelés.

Vegetables — 1. Appuyez sur le bouton **VEGETABLES (LEGUMES)**.

2 — 2. Choisissez la catégorie.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Numéro du bouton
Frais	1
surgelés	2

COOK (CUISSON)

La touche **COOK** (Cuisson) vous permet de réchauffer des plats préparés spécial micro-ondes sans devoir programmer le temps et la puissance de cuisson. La fonction COOK propose quatre catégories d'aliments prédéfinies: **Boissons, Plat surgelé, Petit-déjeuner surgelé, Blancs de poulet.**

Exemple: Pour cuire un petit-déjeuner surgelé.

Cook — 1. Appuyez sur le bouton **COOK (CUISSON)**.

3 — 2. Choisissez la catégorie.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Numéro du bouton
Boissons	1
Plat surgelé	2
Petit déjeuner surgelé	3
Blancs de poulet	4

Quantités recommandées

Boissons	230 g
Plat surgelé	230 à 400 g.
Petit déjeuner surgelé	115 à 230 g.
Blancs de poulet	230 à 680 g.

REHEAT (RECHAUFFAGE)

La touche REHEAT (Réchauffage) vous permet de réchauffer des aliments sans devoir programmer le temps et la puissance de cuisson. La fonction REHEAT (Réchauffage) propose trois catégories prédéfinies: **Assiette repas, Plat en sauce et pâtes.**

Exemple: Pour réchauffer un plat en sauce.

Reheat — 1. Appuyez sur le bouton **REHEAT (RECHAUFFAGE)**.

2 — 2. Choisissez la catégorie.

Lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, vous entendez quatre bips et **END (FIN)** s'affiche.

Catégorie	Numéro du bouton
Assiette repas	1
Plat en sauce	2
pâtes	3

Quantités recommandées

Assiette repas	1 portion
Plat en sauce	1 à 4 portions
pâtes	1 à 4 portions







Manuel d’exploitation

TABLEAU DE CUISSON PAR CAPTEUR

CATEGORIE		INSTRUCTIONS	QUANTITE
Pop-corn		Faites chauffer un seul sachet de pop-corn à la fois (sachet spécial four à micro-ondes). Faites attention lorsque vous sortez le sachet chaud du four et lorsque vous l’ouvrez. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	80 à 100 g, 1 sachet.
Pommes de terre		Piquez les pommes de terre plusieurs fois à l’aide d’une fourchette. Placez-les en étoile sur le plateau tournant. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez de grosses pommes de terre.	1 à 6 pommes de terre
LEGUMES	Légumes frais	Placez les légumes frais dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d’eau. Durant la cuisson, couvrez à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
	Légumes surgelés	Placez les légumes surgelés dans un plat en céramique, en verre ou en plastique, utilisable en four à micro-ondes, et ajoutez 2 à 4 cuillères à soupe d’eau. Durant la cuisson, couvrez à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé, puis mélangez avant de laisser reposer. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez la touche **More (Plus) (9)** lorsque vous cuisez des légumes denses tels que des carottes ou des brocolis.	1 à 4 portions
Part de pizza		Placez 1 à 4 parts de pizza dans un plat utilisable en four à micro-ondes, en plaçant la partie large vers l’extérieur du plat. Les parts ne doivent pas dépasser du plat. Ne couvrez pas. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Utilisez le bouton **More (Plus) (9)** afin d’augmenter le temps de réchauffage pour une pizza épaisse et croustillante.	1 à 4 parts
CUISSON	Boissons	Utilisez une tasse ou une chope pour mesurer les ingrédients ; ne couvrez pas. Placez la boisson dans le four. Mélangez bien après le réchauffage. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau. Remarque: Temps de réchauffage basés sur une tasse de 230 g. Les boissons réchauffées avec cette fonction peuvent être très chaudes. Manipulez le récipient avec précaution.	230 g
	Plat surgelé	Retirez le plat de son emballage et observez les instructions fournies sur la boîte (couvercle et temps de repos). Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	230 à 400 g
	Petit déjeuner surgelé	Observez les instructions fournies sur l’emballage (couvercle et temps de repos). Observez ce bouton pour les sandwichs surgelés, les petits déjeuners, les crêpes, les gaufres. etc. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	115 à 230 g
	Blancs de poulet	Placez les blancs de poulet sur une assiette utilisable en four à micro-ondes et couvrez avec un film plastique. Définissez la température de cuisson interne sur 76,6 °C. Retournez la nourriture pendant le compte à rebours. Laissez reposer 5 minutes. Pour des blancs de poulet de plus grande taille, appuyez sur le bouton **More (Plus) (9)** pour augmenter le temps de cuisson. Laissez le four refroidir pendant 5 minutes au moins avant de l’utiliser de nouveau.	230 g à 460 g





TABLEAU DE RECHAUFFAGE PAR CAPTEUR

CATEGORIE	INSTRUCTIONS	QUANTITE
Assiette repas	Utilisez uniquement des aliments précuits réfrigérés. Couvrez l’assiette à l’aide d’un film plastique percé ou de papier paraffiné, maintenu sous l’assiette. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction REHEAT (RECHAUFFAGE), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. N’utilisez pas la touche **Reheat (Réchauffage)** pour poursuivre la cuisson. Ingrédients - 85 à 115 g de viande, de volaille ou de poisson (jusqu’à 170 g avec os) - ½ tasse de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, etc.) - ½ tasse de légumes (entre 85 et 115 g)	1 portion (1 assiette)
Plat en sauce	Couvrez le plat à l’aide d’un couvercle ou d’un film plastique percé. Si les aliments ne sont pas assez chaud après avoir utilisé la fonction REHEAT (RECHAUFFAGE), continuez la cuisson en définissant le temps et le niveau de puissance souhaités. Mélangez une fois avant de servir. Ingrédients - Plats préparés à réchauffer (Exemples: ragoût de bœuf, lasagnes) - Spaghetti et ravioli en conserves, aliments réfrigérés.	1 à 4 portions
Pasta		

Remarques:
Chaque personne a ses propres préférences en ce qui concerne la température des aliments. Utilisez les boutons **More(9)/Less(1) (Plus/Moins)** pour adapter la température à vos besoins.



Manuel d’exploitation

REPAS ENFANTS

La fonction KIDS MEALS (REPAS ENFANTS) vous permetde faire réchauffer les 4 catégories d’aliments suivantes: **Beignets de poulet, Hot-dogs, frites et sandwiches surgelés.**

Exemple: pour faire cuire un sandwich surgelé.

Kids Meals

1. Appuyez sur la touche **KIDS MEALS (REPAS ENFANTS)**



2. Sélectionnez la catégorie d’aliments (1 à 4).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/START** (ENTREE/DEMARRER).

Catégorie	N°dela touche
Beignets de poulet	1
Hot-Dogs	2
Frites	3
Sandwiches surgelés	4

TABLEAU DES REPAS ENFANTS




Aliment	Quantité ou portions	Remarques
Beignets de poulet congelés	1 portion (113 à 142 g.) 2 portions (170 à 200 g.)	• Mettez une serviette en papier sur l’assiette et placez les aliments en cercle sur la serviette en papier. • Ne couvrez pas. Laissez reposer 1 minute.
Hot-Dogs	2 4	• Piquez les hot-dogs, posez-les sur une assiette. Quand le four émet un signal sonore, ajoutez les petits pains ronds et redémarrez la cuisson.
Frites	1 portion (113 à 142 g.) 2 portions (170 à 200 g.)	• Mettez 2 serviettes en papier sur une assiette puis étalez les frites sur les serviettes sans qu’elles se chevauchent. • Après les avoir enlevées du four, séchez-les avec une autre serviette en papier.
Sandwiches surgelés	1 2	• Mettez le sandwich congelé dans son emballage (qui se trouve dans le paquet) et posez-le sur une assiette.



Manuel d'exploitation

SNACKS (EN-CAS)

SNACKS (EN-CAS) vous permetde réchauffer 4 catégories d'aliments: **des nachos, des ailes de poulet, des pommes de terrefarcies et des bâtonnets de fromage.**

Exemple: Pour faire cuire des ailes de poulet.

Snacks

1. Appuyez sur la touche **SNACKS (EN-CAS)**.



2. Sélectionnez la catégorie d'aliments (1 à 4).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/START** (ENTREE/DEMARRER).

Catégorie	N°dela touche
Nachos	1
Ailes de poulet	2
Pommes de terre farcies	3
Bâtonnets de fromage	4

TABLEAU DES EN-CAS

Aliment	Quantité ou portions	Remarques
Nachos	1 portion	• Posez les tortillas sur une assiette sans qu'elles se chevauchent. • Saupoudrez d'une couche uniforme de fromage. • Contient: - 2 tasses de tortillas - 1/3 de tasse de fromage râpé
Ailes de poulet	142 à 170 g. 200 à 226 g.	• Utilisez des ailes de poulet précuites et conservées au frais. • Répartissez les ailes de poulet régulièrement sur un plat et recouvrez-les de papier sulfurisé.
Pommes de terre farcies	1 pomme de terre cuite 2 pommes de terre cuites	• Coupez la pomme de terre cuite en 4 morceaux de taille égale. Evidez la pomme de terre en laissant une épaisseur d'environ 6 mm. • Répartissez régulièrement les pommes de terre évidées sur une assiette. • Saupoudrez de lard, d'oignons et de fromage. Ne couvrez pas.
Bâtonnets de fromage	5 à 6 morceaux 7 à 10 morceaux	• Répartissez régulièrement les bâtonnets de fromage sur une assiette. • Ne couvrez pas.






Manuel d’exploitation

RAMOLLIR/FONDRE

La fonction RAMOLLIR/FONDRE vous permetde faire ramollir ou fondre les 3 catégories d’aliments suivantes: **Faire fondre du chocolat, faire ramollir du fromage à la crème et faire fondre du beurre.**

Exemple: pour faire fondre du chocolat.

Soften/ Melt

1. Appuyez sur la touche **SOFTEN/MELT (FAIRE RAMOLLIR/FONDRE)**.



2. Sélectionnez la catégorie d’aliments (1 à 3).



3. Appuyez sur la touche **ENTER/START (ENTREE/DEMARRER)**.

Catégorie	N°dela touche
Faire fondre du chocolat	1
Faire ramollir du fromage à la crème	2
Faire fondre du beurre	3

TABLEAU FAIRERAMOLLIR/FONDRE




Aliment	Quantité ou portions	Remarques
Faire fondre du chocolat	2 carrés ou 1 tasse de pépites de chocolat	• Mettez les pépites ou les carrés de chocolat dans un plat allant au micro-ondes. • Remuez bien à mi-cuisson lorsque le four émet un signal sonore, puis redémarrez le four. • S’il n’est pas remué, le chocolat conserve sa forme originale, même une fois le temps de chauffe écoulé.
Ramollir du fromage à la crème	1 boîte (230 g env.)	• Retirez le fromage à la crème de son emballage et placez le sur un plat allant au micro-ondes. • Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
Faire fondre du beurre	1 plaquette (115 g env.) 2 plaquettes (130 g env.)	• Retirez le beurre de son emballage et coupez-le en deux parties égales dans le sens de la largeur. • Placez le beurre dans un plat et couvrez le tout de papier sulfurisé. • Remuez bien une fois le beurre fondu et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.



Manuel d’exploitation

AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)

Le four dispose d’options de décongélation prédéfinies. La fonction décongélation vous propose la meilleure méthode de décongélation pour les aliments surgelés, car le four règle automatiquement le temps de décongélation en fonction du poids entré. Pour encore plus de confort, la fonction AUTO DEFROST (Décongélation automatique) émet un bip qui vous rappelle de vérifier ou de retourner les aliments pendant le cycle de décongélation. Après avoir appuyé une fois sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**, sélectionnez le poids des aliments.Fourchette de poids disponible: 45 g à 2,725 kg.

Exemple: Pour décongeler 545 g de viande.

Auto Defrost

1. Appuyez sur le bouton **AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE)**.



2. Entrez le poids.

Enter Start

3. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART)**.

REMARQUES:

- Après avoir appuyé sur **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART), le cadran décompte le temps de décongélation. Le four émet deux bip pendant le cycle de décongélation. Ouvrez alors la porte du four et retournez les aliments si nécessaire. Retirez toutes les parts décongelées, puis remettez les parts surgelés dans le four et appuyez sur **ENTER/START** (ENTRÉE/DEPART) pour reprendre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s’arrête pas pendant le BIP, sauf si vous ouvrez la porte.**



GUIDE DE DECONGELATION

Observez les instructions ci-dessous lors de la décongélation de différents types d’aliments.

Plat	Quantité recom-mandée	Procédure
Rôti de bœuf, porc	1,1 à 2,725 kg	Placez le côté gras de la viande vers le bas.Après chaque étape, retournez la viande et protégez les parties chaudes à l’aide de fines bandelettes de papier aluminium. Laissez reposer 15 à 30 minutes en couvrant.
Steaks, côtelet-tes, poisson	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez les aliments.Si certaines zones sont chaudes ou décongelées, protégez-les à l’aide de fines bandelettes de papier aluminium. Retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant.
Viande hachée	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 5 à 10 minutes en couvrant avec de l’aluminium.
Poulet entier	1,1 à 2,725 kg	Retirez les abats avant de congeler de la volaille. Commencez la décongélation en plaçant le côté blanc vers le bas. Après la première étape, retournez le poulet et protégez les parties chaudes à l’aide de fines bandelettes de papier aluminium.Après la deuxième étape, recouvrez d’aluminium les nouvelles zones chaudes. Laissez reposer 30 à 60 minutes au réfrigérateur, en couvrant.
Morcea-ux de poulet	0,225 à 1,350 kg	Après chaque étape, repositionnez ou retirez les morceaux presque décongelés. Laissez reposer 10 à 20 minutes.

CONSEILS DE DECONGELATION

- Lors de l’utilisation de la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE), le poids à entrer est le poids net en livres et dixièmes de livres (poids de l’aliment moins le récipient).
- Utilisez la fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) uniquement pour des aliments crus. La fonction AUTO DEFROST (DECONGELATION AUTOMATIQUE) donne d’excellents résultats lorsque les aliments à décongeler sont au minimum à – 18 °C (sortis directement d’un vrai congélateur). Si les aliments ont été stockés dans un réfrigérateur-congélateur ne maintenant pas la température à – 15 °C au moins, programmez toujours un poids inférieur (pour une durée de décongélation moins longue), afin d’éviter de cuire les aliments.
- Si les aliments restent en dehors du congélateur pendant au plus 20 minutes, entrez un poids inférieur.
- La forme de l’emballage modifie le temps de décongélation. Les paquets rectangulaires et peu profonds décongèlent plus vite qu’un morceau épais.
- Séparez les morceaux lorsqu’ils commencent à décongeler. Les morceaux détachés décongèlent plus facilement.
- Couvrez certaines parties des aliments avec de petits morceaux de papier s’ils commencent à être chauds.
- Vous pouvez utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour couvrir les aliments comme les ailes et des cuisses de poulet ou des queues de poisson, mais le papier ne doit pas toucher l’intérieur du four. Le papier aluminium peut créer des arcs électriques susceptibles d’endommager le revêtement du four.



1POUND DEFROST (DECONGELATION 450 G)

La fonction 1POUND DEFROST (DECONGELATION 450 G) permet de décongeler rapidement 450 g d’aliments surgelés. Le four règle automatiquement le temps de décongélation.

Exemple: Pour décongeler 450 g de bœuf haché.

1 Pound Defrost

1. Appuyez sur le bouton **1POUND DEFROST (DECONGELATION 450 G)**.

Enter Start

2. Appuyez sur le bouton **ENTER/START (ENTREE/DEPART).**



Manuel d'exploitation

GRILLE

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages matériels:

- **N'utilisez pas** la grille pour faire du pop-corn.
- Lorsque vous utilisez la grille, celle-ci doit reposer sur quatre supports en plastique.
- Utilisez la grille uniquement lorsque vous faites cuire des aliments en position grille.
- **Ne faites** rien cuire en laissant la grille dans le four.

La grille vous offre davantage d'espace pour faire cuire dans plus d'un récipient en même temps.

Pour utiliser la grille:

1. Placez la grille sur les quatre supports en plastique.
   - La grille NE DOIT PAS toucher les parois métalliques ou le fond du four à micro-ondes.
2. Placez des quantités équivalentes d'aliments AU-DESSUS ET EN DESSOUS de la grille.
   - La quantité d'aliments doit être approximativement la même pour équilibrer l'énergie de la cuisson.

IMPORTANT:

- **NE RANGEZ PAS** et N'UTILISEZ PAS la clayette en métal dans ce four, sauf si vous cuisez plusieurs plats en même temps ou si c'est indiqué dans la recette.
- Cela pourrait endommager le four.






Manuel d'exploitation

GUIDE DE CUISSON

Guide de cuisson des viandes

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Commencez la cuisson en tournant la partie grasse de la viande vers le bas. Utilisez de fines bandelettes de papier aluminium pour protéger l'extrémité des os ou les parties fines.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson	Niveau de puissance	Instructions
Rôti de bœuf sans os (jusqu'à 1,8 kg)	15 à 24 min./kg à 63 °C (saignant) 18 à 27 min par livre à 71 °C (à point) 14 à 31 min./kg à 76 °C (bien cuit)	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.
Porc avec ou sans os (jusqu'à 1,8 kg)	24 à 33 min./kg à 76 C (bien cuit)	Maximum (10) pendant les 5 premières minutes, puis moyenne (5)	Sur la grille, tournez la partie grasse du rôti vers le bas. Retournez lors de la cuisson. Laissez reposer pendant 10 minutes.

- Les températures suivantes indiquent le retrait de la viande. La température de la viande augmente durant le temps de repos.
- Vous pouvez vous attendre à une augmentation de température durant le temps de repos.

Plat		Retirer du four	Après un temps de repos (10 min.)
Bœuf	**Saignant**	57,22 °C	62,78 °C
	A point	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Porc	**A point**	65,56 °C	71,11 °C
	Bien cuit	71,11 °C	76,67 °C
Volaille	**Très cuit**	76,67 °C	82,22 °C
	Peu cuit	71,11 °C	76,67 °C

Guide de cuisson des volailles

- Placez le morceau de viande à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Couvrez la viande avec du papier paraffiné pour éviter les éclaboussures.
- Utilisez du papier aluminium pour protéger l'extrémité des os, les parties fines ou les zones déjà cuites, pour pas qu'elles ne cuisent trop.
- Relevez la température en plusieurs endroits avant de laisser reposer la viande le temps recommandé.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Poulet entier jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Sur la grille, placez le côté blancs du poulet vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.
Morceaux de poulet jusqu'à 1,8 kg	Temps de cuisson: 13 à 20 min./kg 82,22 °C, très cuit 76,67 °C, peu cuit Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Placez le poulet côté os sur le plat, en tournant les zones les plus épaisses vers l'extérieur du plat. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez lors de la cuisson. Continuez la cuisson jusqu'à ce que le jus du poulet devienne incolore et que la viande autour des os ne soit plus rose. Laissez reposer de 5 à 10 minutes.





Manuel d’exploitation

Guide de cuisson des fruits de mer et du poisson

- Faites cuire le poisson jusqu’à ce qu’il s’émiette facilement avec une fourchette.
- Placez le poisson à cuire dans un plat, sur une grille à rôtir (ustensiles utilisables en four à micro-ondes).
- Utilisez un couvercle bien ajusté pour faire cuire le poisson à la vapeur. Si vous utilisez du papier paraffiné ou du papier absorbant pour couvrir le poisson, la vapeur ne sera pas suffisante.
- Vérifiez l’état du poisson après le temps de cuisson minimum, afin de ne pas le faire trop cuire.

Plat	Temps de cuisson/Niveau de puissance	Instructions
Steaks Jusqu’à 700 g	Temps de cuisson:13 à 22 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les darnes sur une grille, en plaçant la partie la plus épaisse vers l’extérieur. Couvrez avec du papier paraffiné. Retournez et repositionnez les darnes en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu’à ce qu’il s’émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 3 à 5 minutes.
Filets Jusqu’à 700 g	Temps de cuisson: 7 à 15 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les filets dans un plat à gratin, en tournant les morceaux les plus fins vers le bas. Couvrez avec du papier paraffiné. Si les filets sont épais de plus de 1,5 cm, retournez-les et repositionnez-les en milieu de cuisson. Faites cuire le poisson jusqu’à ce qu’il s’émiette facilement avec une fourchette. Laissez reposer de 2 à 3 minutes.
Crevettes Jusqu’à 700 g	Temps de cuisson: 7 à 12 min./kg Niveau de puissance: Moyenne haute (7).	Positionnez les crevettes dans un plat à gratin, sur une seule couche, sans qu’elles se chevauchent. Couvrez avec du papier paraffiné. Faites cuire les crevettes jusqu’à ce qu’elles s’opacifient et se raffermissent, en les mélangeant 2 ou 3 fois. Laissez reposer pendant 5 minutes.




Guide de cuisson des œufs

- **Ne faites jamais** cuire des œufs ni réchauffez des œufs durs dans leur coquille ; ils risqueraient d’exploser.
- Percez toujours les œufs entiers pour éviter qu’ils n’éclatent.
- Faites cuire les œufs à votre convenance. Attention, ils peuvent durcir s’ils sont trop cuits.

Guide de cuisson des légumes

- Lavez les légumes avant de les faire cuire. Il n’est pas toujours nécessaire d’ajouter de l’eau. Pour la cuisson de légumes de forte densité, par exemple des pommes de terre, des carottes et des haricots verts, ajoutez environ ¼ verre d’eau.
- Les légumes de petite taille (carottes en rondelles, petits pois, etc.) cuisent plus vite que ceux de grande taille.
- Les légumes entiers, notamment les pommes de terre, les courges ou les épis de maïs, doivent être placés en cercle sur le plateau tournant avant la cuisson. Retournez-les à la moitié du temps prévu pour une cuisson plus régulière.
- Pour les légumes de type brocoli ou asperge, placez la pointe au centre du plat et le pied vers l’extérieur.
- Lors de la cuisson de légumes coupés, couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film plastique percé (utilisable en four à micro-ondes).
- Piquez la peau des légumes entiers non pelés avant la cuisson, notamment des pommes de terre, des courges ou des aubergines, pour éviter qu’ils éclatent.
- Pour une cuisson plus régulière, mélangez ou repositionnez les légumes entiers en milieu de cuisson.
- D’une manière générale, plus l’aliment à cuire est dense, plus le temps de repos requis est long. Le temps de repos est la durée nécessaire pour terminer la cuisson des aliments et des légumes denses ou de grande taille, une fois qu’ils ont été sortis du four. Une pomme de terre cuite peut reposer pendant cinq minutes avant que la cuisson soit terminée, tandis qu’un plat de petits pois peut être servi immédiatement.

Ustensiles de cuisine

GUIDE DES USTENSILES POUR MICRO-ONDES

A UTILISER	A NE PAS UTILISER
VERRE ALLANT AU FOUR (traité pour les chaleurs élevées): Plats polyvalents, moules à pain, plats à tarte, moules à gâteau, verres mesureurs, casseroles et bols sans bordure métallique. **PORCELAINE:** Bols, tasses, plats de service et assiette sans bordure métallique. **PLASTIQUE:** Film en plastique (comme couvercle): posez le film en plastique lâchement sur le plat et appuyez sur les bords. Film en plastique percé, en remontant légèrement un bord pour laisser s'échapper l'excédent de vapeur. Le plat doit être assez profond pour que le film en plastique ne touche pas les aliments. Lorsque les aliments chauffent, ils peuvent faire fondre le film en plastique à chaque point de contact. Utilisez des plats et tasses en plastique, des récipients de congélation semi-rigides et des sachets en plastique uniquement pour des temps de cuisson réduits. **Utilisez-les avec soin car le plastique peut ramollir au contact des aliments chauds.** **PAPIER:** Papier absorbant, papier paraffiné, serviettes en papier et assiettes en carton sans bordure ou dessin métallique. Vérifiez sur l'étiquette du fabricant que le produit s'utilise dans un four à micro-ondes.	**USTENSILES METALLIQUES:** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre le aliments et entraîne une cuisson irrégulière. Evitez donc les brochettes métalliques, les thermomètres ou les plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent créer des arcs électriques susceptibles d'endommager votre four à micro-ondes. **DECORATION METALLIQUE:** Vaisselle avec bordure ou bande métallique, cocottes, etc. La bordure métallique empêche la cuisson normale et peut endommager le four. **PAPIER ALUMINIUM:** Evitez les grandes feuilles de papier aluminium car elles gênent la cuisson et peuvent créer des arcs électriques dangereux. Utilisez de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les cuisses de volaille. Laissez TOUT papier aluminium au moins à 2,5 cm des parois et de la porte du four. **BOIS:** Les bols et planches en bois peuvent sécher et se fendre ou craquer lorsque vous les utilisez dans le four à micro-ondes. Les corbeilles réagissent de la même façon. **USTENSILES COUVERTS ENTIEREMENT:** Assurez-vous de laisser des ouvertures pour que la vapeur puisse s'échapper des ustensiles couverts. Percez les sachets en plastique de légumes ou d'autres aliments avant la cuisson. Des sachets complètement fermés pourraient exploser. **PAPIER KRAFT:** Evitez d'utiliser des sachets en papier kraft. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES DEFECTUEUX OU ABIMES:** Un ustensile fêlé, défectueux ou abîmé peut casser dans le four. **LIENS METALLIQUES DE FERMETURE:** Retirez les liens métalliques de fermeture des sachets en papier ou en plastique. Ils chauffent et pourraient entraîner un incendie.



Entretien et nettoyage

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour plus d'efficacité et de sécurité, nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur du four. Veillez tout spécialement à ce que le panneau intérieur de la porte et la face avant du four ne soient pas souillés par de la graisse ou des aliments. **N'utilisez jamais de poudre ou de tampons nettoyeurs agressifs.** Essuyez l'intérieur et l'extérieur du micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de l'évacuation, avec un chiffon doux et une solution détergente douce et chaude (et non brûlante). Puis rincez et séchez en essuyant. Utilisez un nettoyant pour chrome et lustrez les surfaces en chrome, en métal et en aluminium. Essuyez immédiatement les projections avec du papier absorbant humide, notamment après avoir cuisiné du poulet ou du bacon. Nettoyez votre four une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire.

Observez les instructions suivantes pour nettoyer et assurer l'entretien de votre four.

- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four afin qu'il soit toujours propre. Les résidus d'aliment et les éclaboussures de liquides collés sur les parois du four peuvent diminuer l'efficacité du four.
- Nettoyez immédiatement tout liquide ou aliment renversé. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de produits détergents corrosifs ou abrasifs.
- Pour détacher plus facilement les résidus d'aliments ou de liquides collés à l'intérieur du four, versez deux verres d'eau (ajoutez le jus d'un citron pour obtenir un parfum frais) dans un saladier en verre et faites chauffer à la puissance Maximum pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'eau bouille. Laissez reposer à l'intérieur du four pendant 1 à 2 minutes.
- Sortez le plateau tournant en verre pour le laver ou pour nettoyer le four. Pour éviter de casser le plateau en verre, manipulez-le avec précaution et évitez de verser de l'eau dessus immédiatement après une cuisson. Lavez soigneusement le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'extérieur du four à l'aide de savon et d'un chiffon humide. Séchez avec un chiffon doux. Pour éviter d'endommager les pièces maîtresses du four, ne laissez pas d'eau rentrer par les orifices de ventilation.
- Lavez la vitre de la porte avec de l'eau et un produit détergent doux. Utilisez toujours une éponge ou un chiffon doux pour éviter de rayer les surfaces.
- Si de la vapeur a laissé des traces à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, nettoyez-les à l'aide d'un chiffon doux. La vapeur peut se concentrer lorsque le four est en marche et engendre un fort taux d'humidité ; cela n'implique absolument pas une fuite du four à micro-ondes.
- Ne mettez jamais le four en marche lorsqu'il est vide ; ceci pourrait endommager le magnétron ou le plateau en verre. Vous pouvez laisser en permanence un verre d'eau dans le four, afin d'éviter tout risque d'endommagement si le four est mis en marche accidentellement.

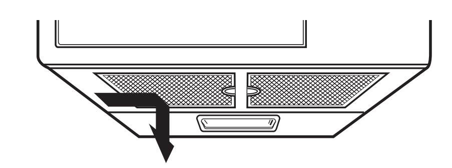
NETTOYAGE DU FILTRE A GRAISSE

Le filtre à graisse doit être retiré et nettoyé souvent, au moins une fois par mois.

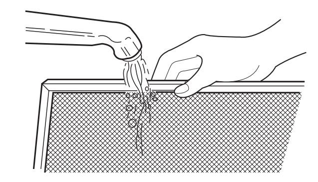
⚠ ATTENTION

Afin d'écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, ne faites pas fonctionner la ventilation du four sans les filtres.

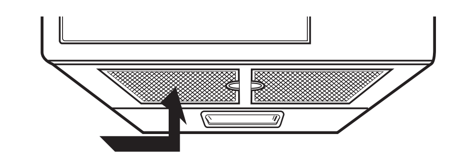
1. Pour retirer le filtre à graisse, faites-le glisser sur le côté. Tirez le filtre vers le bas et poussez-le de l'autre côté. Le filtre tombe.



2. Trempez le filtre à graisse dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Rincez-le abondamment et secouez-le pour le sécher. **N'utilisez pas d'ammoniaque ; ne mettez pas le filtre au lave-vaisselle. L'aluminium risque de noircir.**



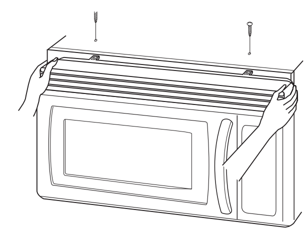
3. Pour remettre le filtre en place, faites-le glisser dans la fente latérale, puis poussez-le vers le haut et vers le centre du four pour le verrouiller.



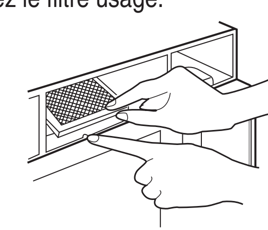
REMPLACEMENT DU FILTRE A CHARBON

Si votre four est ventilé à l'intérieur, le filtre à charbon doit être remplacé tous les 6 à 12 mois, voire plus souvent si nécessaire. Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Pour commander un filtre à charbon neuf, contactez le service pièces détachées du centre de service agréé le plus proche de chez vous ou appelez le
1-800-688-9900 aux États-Unis
1-800-688-2002 au Canada.

1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les deux vis de fixation de la grille de ventilation (2 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



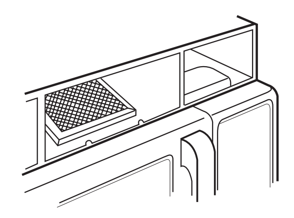
5. Retirez le filtre usagé.






Entretien et nettoyage

6. Insérez un nouveau filtre à charbon. Le filtre doit reposer avec l'angle indiqué.



7. Fixez les vis de montage et fermez la porte. Rétablissez l'alimentation secteur et réglez l'horloge.

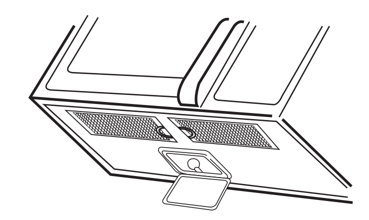
FILTRE A CHARBON, REFERENCE 8310P009-60

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DE NUIT/DE LA ZONE DE CUISSON

⚠ ATTENTION

Pour écarter tout risque de dommages corporels ou matériels, portez des gants lorsque vous remplacez l'ampoule.

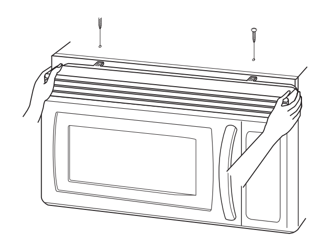
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Retirez les vis de fixation de la protection de l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 20 watts.



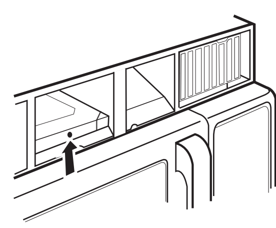
4. Replacez la protection de l'ampoule et les vis de fixation.
5. Rétablissez l'alimentation secteur.

REMPLACEMENT DE L'ECLAIRAGE DU FOUR

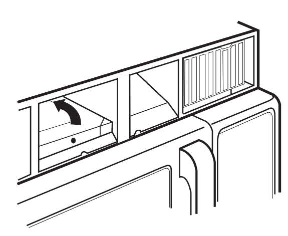
1. Débranchez le four ou coupez l'alimentation secteur.
2. Ouvrez la porte.
3. Retirez les vis de fixation du couvercle de la ventilation (2 vis moyennes).
4. Faites coulisser la grille vers la gauche, puis tirez-la tout droit vers l'extérieur.



5. Retirez ensuite la vis située au-dessus de la porte près du centre du four; cette vis assure la fixation du caisson d'éclairage.



6. Retirez le support de l'ampoule.



7. Remplacez l'ampoule par un modèle identique de 20 watts.
8. Replacez le support de l'ampoule.
9. Replacez la grille et les 2 vis. Rétablissez l'alimentation secteur.

EN OPTION

Kits de finition

UXA3036BDB - NOIR
UXA3036BDW - BLANC
UXA3036BDS - INOXIDABLE ACIER

Lorsque vous remplacez une hotte de 36", le kit de finition remplit la largeur restante pour donner un fini d'apparence intégrée.
Pour une installation entre armoires uniquement ; ne convient pas pour une installation sur le côté d'une armoire.
Chaque kit contient deux panneaux de finition de 3" de large.





Dépannage

GUIDE DE DEPANNAGE

Avant d'appeler un réparateur pour votre four, vérifiez les éléments indiqués dans la liste des problèmes courants et de leurs solutions.

Le four et l'écran d'affichage ne fonctionnent pas.

- Branchez correctement le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- Si la prise est contrôlée par un interrupteur mural, assurez-vous que celui-ci est allumé.
- Débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.
- Branchez un autre appareil sur cette prise ; s'il ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié pour réparer la prise.
- Branchez le four sur une prise différente.

L'écran d'affichage fonctionne, mais le four ne se met pas en marche.

- Assurez-vous que la porte est correctement fermée.
- Vérifiez qu'aucun morceau d'emballage ou d'un autre matériau n'est coincé dans le joint de la porte.
- Vérifiez que la porte n'est pas endommagée.
- Appuyez deux fois sur Cancel (Annuler) et entrez de nouveau les instructions de cuisson.



Le four s'arrête avant que le temps de cuisson soit terminé.

- Si aucune coupure de courant n'a eu lieu, débranchez la prise du secteur, attendez dix secondes, puis rebranchez-la. Si une coupure de courant a eu lieu, l'écran affiche le message: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY. (TOUCHEZ L'HORLOGE ET REGLEZ L'HEURE.)**
- Réinitialisez l'horloge et entrez vos instructions de cuisson.
- Réarmez le disjoncteur ou remplacez tout fusible grillé.

Les aliments cuisent trop lentement.

- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères.
  L'utilisation d'un autre appareil sur le même circuit peut entraîner une chute de potentiel. Si nécessaire, utilisez un circuit dédié pour le four.

Des étincelles ou des arcs électriques apparaissent.

- Retirez du four tout ustensile, plat ou toute attache métallique. Si vous utilisez du papier aluminium, servez-vous uniquement de fines bandelettes et laissez un espace d'au moins 3 cm entre le papier et les parois intérieures du four.

Le plateau tournant fait du bruit ou est collé.

- Nettoyez le plateau, l'anneau du guidage et la paroi inférieure du four.
- Assurez-vous que le plateau tournant et l'anneau de guidage sont correctement mis en place.

L'utilisation de votre four à micro-ondes entraîne des interférences avec un téléviseur ou une radio.

- Il s'agit du même type d'interférences que celles produites par d'autres petits appareils ménagers, tels qu'un sèche-cheveux. Déplacez votre four à micro-ondes afin de l'éloigner des autres appareils électriques (téléviseur ou radio).

Remarque:
Si le four est réglé pour un temps de cuisson supérieur à 25 minutes, il se règlera de lui-même sur une puissance à 70 pour cent après 25 minutes afin de ne pas trop cuire les aliments.



Si vous n'arrivez pas à résoudre un problème, contactez notre service d'assistance:
1-800-688-9900 aux États-Unis



Remarque







Garantie

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'oeuvre

Durant une période d'**un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agree par les agences de test habilitées (verification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*



LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSIBLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes:
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour:
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services LLC à l'adresse suivante: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada.**
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services LLC.

Remarques: Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème:
a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse du détaillant avec la date l'appareil acheté ;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).







Horno de microondas para instalar sobre la estufa

Guía de uso y cuidado

Modelo AMV5206BA

Conserve las instrucciones para consultas futuras.
Asegúrese de que esta Guía de uso y cuidado se conserve con el horno.

Form No. A/08/05

Parte Nro. 8112P297-60
Nro. de código: DE68-03143F






Instalador: Conserve esta guía con el electrodoméstico.
Consumidor: Lea y conserve esta Guía de uso y cuidado para consultas futuras.
Conserve el recibo de venta y/o la cuenta cancelada como prueba de compra.
Número de modelo ________________________________
Número de serie________________________________
Fecha de compra ______________________________
En nuestro esfuerzo permanente por mejorar la calidad y el desempeño de nuestros electrodomésticos, puede ser necesario efectuar cambios al electrodoméstico sin analizar esta guía.
Si tiene preguntas, escríbanos (incluya su número de modelo y un número telefónico) o llame a:

Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-688-9900 en EE.UU.
1-800-688-2002 en Canadá.
1-800-688-2080 (TTY de EE.UU para personas con deficiencias auditivas o del habla)
(Lun.-Vie., 8 a.m.-8 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

Lo que necesita saber sobre las instrucciones de seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en esta Guía de uso y cuidado no están destinadas a cubrir todas las posibles condiciones y situaciones que pueden ocurrir. Debe actuar con sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice el mantenimiento o ponga en funcionamiento el microondas. Comuníquese siempre con su vendedor, distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprende.

Reconozca los símbolos, advertencias y etiquetas de seguridad

⚠ PELIGRO

PELIGRO – Riesgos inminentes que **CAUSARÁN** lesiones físicas graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN – Peligros o prácticas inseguras que **PODRÍAN** causar lesiones físicas leves.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, cumpla lo siguiente:

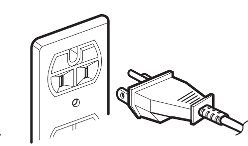
1. **No** fría en grasa abundante en el horno. La grasa podría recalentarse y se peligrosa de manipular.
2. **No** cocine ni recaliente huevos con cáscara o con yema entera utilizando energía de microondas. Podría acumular presión y estallar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de la cocción.
3. Perfore la piel de las papas, tomates y alimentos simulares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando se perfora la piel, el vapor sale de manera uniforme.
4. **No** ponga en funcionamiento el horno si carga o alimentos dentro.
5. Utilice sólo las palomitas de maíz que vienen en paquetes diseñados y rotulados para uso en el microondas. El tiempo de cocción varía según el vatiaje del horno. **No** siga calentando después de que las palomitas de maíz dejaron de estallar. De lo contrario se chamuscarán o quemarán. **No** descuide el microondas.
6. **No** utilice termómetros de cocción comunes en el horno.
   La mayoría de los termómetro de cocción contienen mercurio y pueden causar arcos eléctricos, mal funcionamiento o daño al horno.
7. **No** utilice utensilios de metal en el horno.
8. Nunca utilice papel, plástico u otro material combustible que no esté destinado a la cocción.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otro material combustible, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. **No** utilice toallas de papel que contengan nailon u otras fibras sintéticas. Las fibras sintéticas calentadas podrían derretirse y hacer que el papel se incendiara.
11. **No** caliente recipientes sellados ni bolsas de plástico en el horno. Los alimentos o líquidos podrían expandirse rápidamente y hacer que el recipiente o la bolsa se rompiera. Perfore o abra el recipiente o la bolsa antes de la cocción.
12. Para evitar el mal funcionamiento de un marcapasos, consulte con su médico o el fabricante del marcapasos acerca de los efectos de la energía de microondas en el marcapasos.



⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o la muerte, este horno debe conectarse a tierra y el enchufe no debe alterarse.

Instrucciones de conexión a tierra



El horno DEBE estar conectado a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica ya que ofrece un cable de escape para la corriente eléctrica en caso de que haya un cortocircuito. Este horno está equipado con un cable que tiene un conductor a tierra con un enchufe con conexión a tierra. El enchufe debe conectarse a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra. Consulte las instrucciones de instalación.

Consulte a un electricista o centro de servicio calificado si no comprende bien las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda respecto de si el horno está conectado a tierra correctamente

No utilice un cable prolongador. Si el cable de alimentación del producto es demasiado corto, haga que un electricista calificado instale un tomacorriente de tres ranuras. Este horno debe enchufarse en un circuito de 60 Hz separado con los valores eléctricos nominales mostrados en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, quizás sea necesario un aumento en los tiempos de cocción y pueden saltar los fusibles.

El microondas funciona con la corriente normal doméstica, 110-120V.

Declaración de interferencia de radiofrecuencia de la Comisión Federal de Comunicaciones (EE.UU. solamente)

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, y si no se instala y se utiliza correctamente, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de radio y televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para Equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Cambie la orientación de la antena de recepción de radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en un tomacorriente distinto para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El **fabricante** no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** de este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Precauciones para evitar la posible exposición a energía de microondas excesiva

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir una exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no alterar ni modificar las trabas de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** ponga en funcionamiento el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se ocasionen daños a:
1. la puerta (doblada),
2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
3. las juntas de la puerta y las superficies de sellado.

D. El horno no debe ser regulado o reparado por ninguna persona excepto el personal de servicio debidamente calificado.




⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o el hervor cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE HACER QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

1. **No** caliente el líquido demasiado.
2. Revuelva el líquido tanto antes como a la mitad del proceso de calentamiento.
3. **No** utilice recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas durante un tiempo breve antes de sacarlo.
5. Sea muy cuidadoso cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios o lesiones físicas o exposición a energía de microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las “PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA” en la página 60.
3. Instale o coloque este horno **SÓLO** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como los huevos enteros y los recipientes sellados, como por ejemplo los frascos de vidrio cerrados, pueden explotar y **NO DEBEN CALENTARSE** en este horno.
5. Utilice este horno **SÓLO** para el propósito para el que se diseñó como se describe en este manual. No utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este horno. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISIÓN ESTRICTA** cuando lo utilizan **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS**.
7. Consulte las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección Cuidado y Limpieza en la página 80.
8. Los frascos de alimentos de bebé deben abrirse para calentarse y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo, para evitar quemaduras.
9. **NO** utilice este horno para propósitos comerciales. Está fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** ponga en funcionamiento este horno si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona bien, o si sufrió algún daño o se cayó.
12. Este horno, incluyendo el cable de alimentación, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar el horno. Comuníquese con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otras aberturas del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** utilice este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en lugares similares.
15. **NO** sumerja el cable o el enchufe en agua.
16. Mantenga el cable **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o la mesada.
18. Limpie la campana de ventilación con frecuencia.
19. **NO** permita que se acumule la grasa en la campana o los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flambee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede utilizarse sobre estufas a gas o eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de incendio en la parte interior del horno:

a. **NO** cocine demasiado la comida. Preste atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si los materiales dentro del horno se prenden fuego, mantenga la puerta del horno **CERRADA**, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o corte la corriente en el fusible o el panel del disyuntor.

d. **NO** use la parte interna del horno para almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocción o alimentos en la parte interna del horno cuando no se utiliza.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



Obtener los mejores resultados de cocción

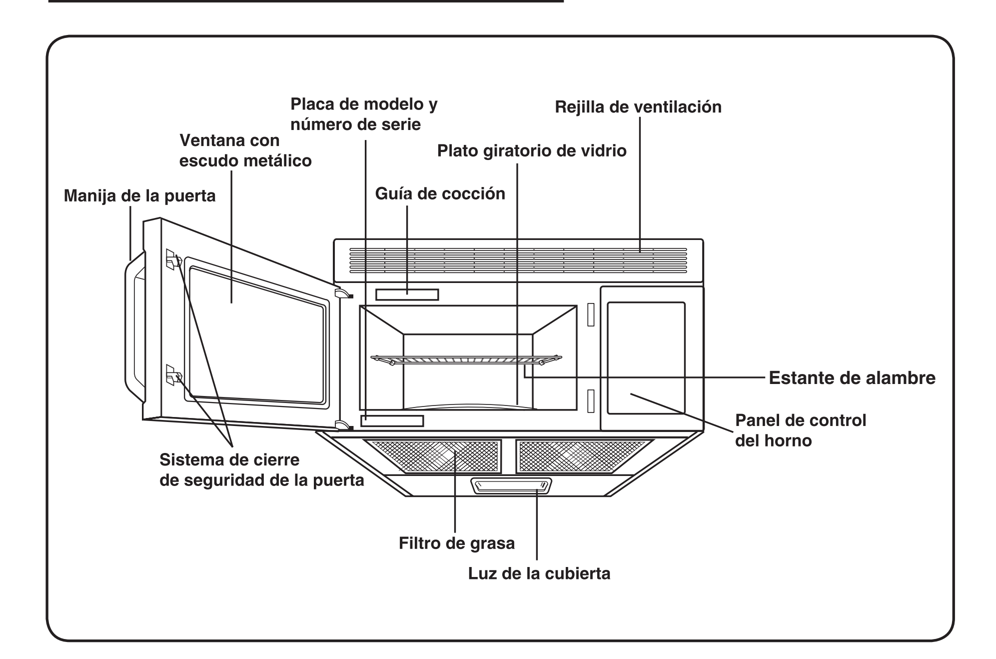
Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas, lea y siga las pautas a continuación.

- **Temperatura de almacenamiento:** Los alimentos que se sacan del freezer o refrigerador tardan más tiempo en cocinarse que los mismos alimentos a temperatura ambiente.
- **Tamaño:** Los trozos pequeños de alimentos se cocinan más rápido que los de mayor tamaño, los trozos de tamaño y forma similares se cocinan en forma más pareja. Para una cocción uniforme, reduzca la potencia cuando cocina trozos grandes de alimentos.
- **Humedad natural:** Los alimentos muy húmedos se cocinan en forma más pareja porque la energía del microondas se ve atraída por las moléculas de agua.
- **Revuelva:** los alimentos tales como guisos y verduras desde el exterior hacia el centro para distribuir el calor en forma pareja y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta:** los alimentos tales como las chuletas de cerdo, las papas al horno, las carnes asadas o la coliflor entera a la mitad del tiempo de cocción para exponer todos los lados por igual a la energía de microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro del plato.
- **Acomode** los alimentos de formas desparejas, tales como las presas de pollo o los filetes de salmón con las partes más gruesas hacia la parte externa del plato.
- **Proteja** con pedazos pequeños de papel de aluminio las partes de los alimentos que puedan cocinarse más rápidamente, tales como las puntas de las alas o los extremos de las patas de las aves.
- **Deje reposar:** Después de retirar el alimento del microondas, cúbralo con papel de aluminio o la tapa del recipiente y déjelo reposar para que se termine de cocinar en el centro y para evitar que los bordes externos se cocinen demasiado. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad y la superficie del alimento.
- **Envolver en papel de cera o en una toalla de papel:** Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan horneado previamente deben envolverse antes de calentarlos en el microondas para evitar que se sequen.



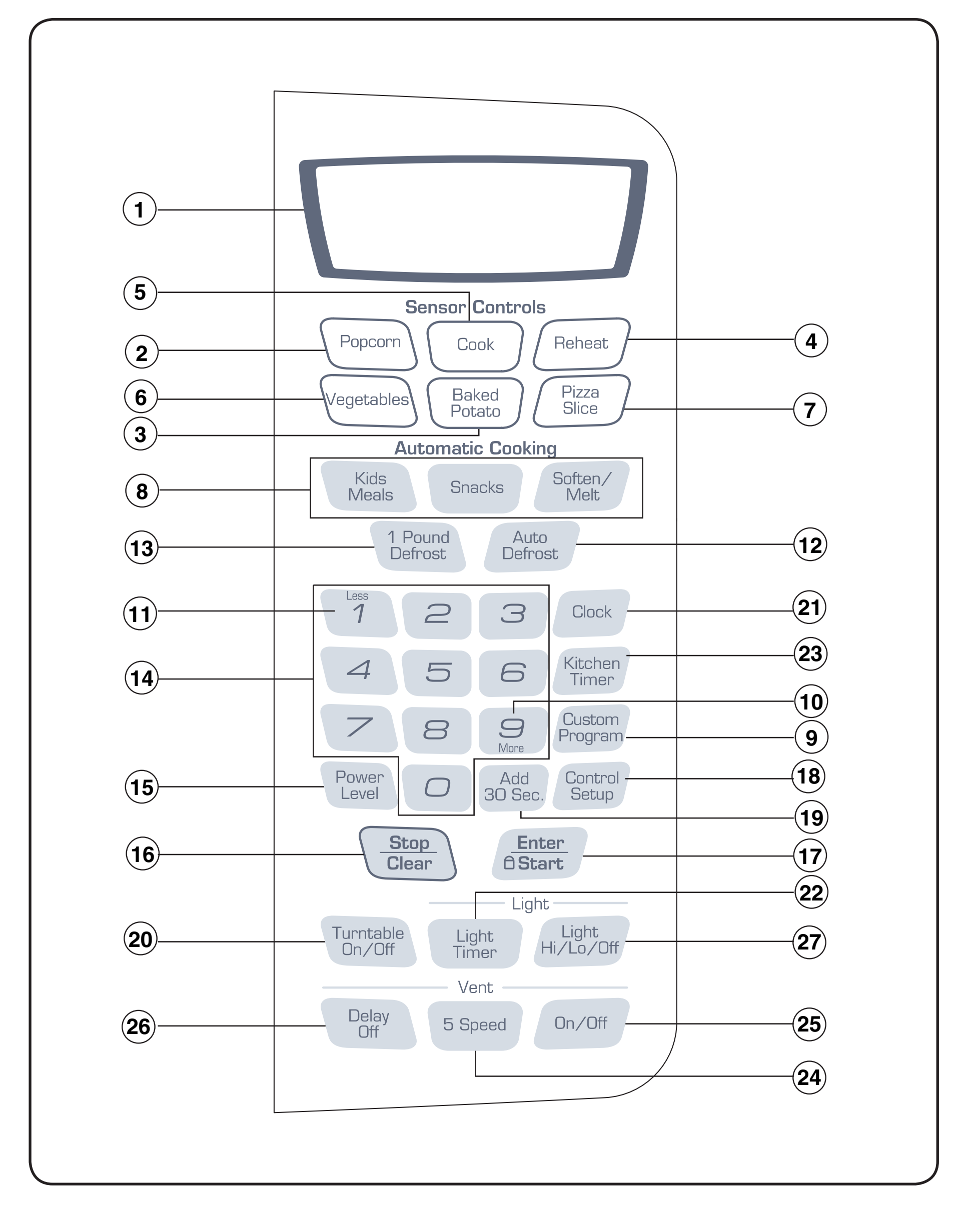



Características



ESPECIFICACIONES DEL HORNO	
Alimentación eléctrica	120 VCA, 60 Hz
Potencia de entrada	1700 W (EE.UU.)
Potencia de cocción	1150 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2450 MHz
Potencia nominal	14,8 A (EE.UU.)
Dimensiones exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	759 x 430 x 397 mm
Capacidad interior	2,0 pies cúbicos
Peso neto	58,4 lbs.





Características

CARACTERÍSTICAS

1. **DISPLAY (PANTALLA):** La pantalla incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ):** Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las palomitas de maíz. Consulte la página 69 para obtener más información.
3. **BAKED POTATO (PAPA AL HORNO):** Oprima esta tecla para cocinar papas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las papas. Consulte la página 70 para obtener más información.
4. **REHEAT (RECALENTAMIENTO):** Oprima esta tecla para recalentar un plato de comida, guisos y pastas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida. Consulte la página 70 para obtener más información.
5. **COOK (COCCIÓN):** Oprima esta tecla para cocinar bebidas, comidas congeladas, desayunos congelados, pechugas de pollo. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad proveniente de la comida. Consulte la página 70 para obtener más información.
6. **VEGETABLES (VERDURAS):** Oprima esta tecla para cocinar verduras frescas o congeladas. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en las verduras. Consulte la página 70 para obtener más información.
7. **PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA):** Oprima esta tecla para recalentar la pizza. El sensor le indicará al horno cuánto tiempo cocinar dependiendo de la cantidad de humedad que detecte. Consulte la página 69 para obtener más información.
8. **KIDS MEALS, SNACKS, SOFTEN/ MELT (Comidas para niños, Snacks, Ablandar/Derretir)**: Oprima estas teclas para cocinar comidas específicas. Consulte las páginas 72, 73 y 74 para obtener más información.
9. **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMA PERSONALIZADO):** Oprima esta tecla para recuperar una instrucción de cocción previamente programada en la memoria. Consulte la página 66 para obtener más información.
10. **MORE (MÁS):** Oprima esta tecla para agregar más tiempo de cocción. Consulte la página 67 para obtener más información.
11. **LESS (MENOS):** Oprima esta tecla para restar tiempo de cocción. Consulte la página 67 para obtener más información.
12. **AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO):** Oprima esta tecla para descongelar alimentos según el peso. Consulte la página 72 para obtener más información.
13. **1POUND DEFROST (DESCONGELAMIENTO 1LIBRA):** Esta tecla ofrece un descongelamiento RÁPIDO para 1,0 libra de alimentos congelados. Consulte la página 72 para obtener más información.
14. **NÚMERO:** Oprima las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, las cantidades o los pesos.
15. **POWER LEVEL (NIVEL DE POTENCIA):** Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
16. **STOP/CLEAR (APAGAR/ANULAR):** Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
17. **ENTER/START (INGRESAR/ COMENZAR):** Oprima esta tecla para iniciar una función. Si abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, cierre la puerta y oprima la tecla ENTER/START (INGRESAR/ COMENZAR) nuevamente.
18. **CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES):** Oprima esta tecla para modificar las configuraciones predeterminadas del horno. Consulte la página 65 para obtener más información.
19. **ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG):** Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia del 100%. Consulte la página 66 para obtener más información.
20. **TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/ DESACTIVADO):** Oprima esta tecla para desactivar el plato giratorio. Aparecerá la palabra “OFF” (desactivado) en la pantalla. Consulte la página 65 para obtener más información.

NOTA:

- TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/ DESACTIVADO) no está disponible en los modos cocción con sensor y descongelamiento.




21. **CLOCK (RELOJ):** Oprima esta tecla para ingresar la hora del día. Consulte la página 65 para obtener más información.
22. **LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la luz. Consulte la página 66 para obtener más información.
23. **KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA):** Oprima esta tecla para configurar el temporizador de la cocina. Consulte la página 65 para obtener más información.
24. **VENT 5 SPEED (Ventilación con 5 velocidades):** Oprima esta tecla para elegir una de las 5 velocidades del ventilador.
25. **VENT ON/OFF (Ventilación activada/ desactivada):** Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador. Consulte la página 65 para obtener más información.
26. **VENT DELAY ON/OFF (Ventilación retrasada activada/desactivada):** Oprima esta tecla cuando configure el tiempo de ventilación (1, 3, 5, 10, 30 minutos). Consulte la página 65 para obtener más información.
27. **LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/ BAJA/APAGADA):** Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta. Consulte la página 66 para obtener más información.



Manual de instrucciones

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

Esta sección los conocimientos básicos que debe conocer para manejar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de utilizarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales no utilice recipientes de barro cocido, papel de aluminio, utensilios de metal ni con adornos de metal en el horno.

CLOCK (RELOJ)

Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 AM.

Clock
1. Oprima la tecla **CLOCK**.


2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.

Enter Start
3. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Less 1
4. Oprima **1** para AM.

Enter Start
5. Oprima la tecla **ENTER/START**.

NOTA:
- Siga los pasos 1-3 anteriores en el modo de reloj de 24 horas.



KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE LA COCINA)

Puede utilizar su horno de microondas como temporizador. Utilice el Temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para programar 8 minutos.

Kitchen Timer
1. Oprima la tecla **KITCHEN TIMER**.


2. Ingrese la hora utilizando el teclado numérico.


3. Oprima la tecla **ENTER/START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo, escuchará señales sonoras y aparecerá la palabra **END (FIN)**.

CONTROL SETUP (CONFIGURACIÓN DE CONTROLES)

Puede modificar los valores predeterminados.

Consulte la siguiente tabla para obtener más información.

Nro	Función	Nro	Función
1	Modo de peso seleccionado	1 2	Lbs. Kg.
2	Control de señal sonora ON/OFF (activada/ desactivada)	1 2	Sonido ON (activado) Sonido OFF (desactivado)
3	Control de pantalla de reloj	1 2	12HR 24HR
4	Pantalla	1 2 3	Velocidad lenta Velocidad normal Velocidad rápida
5	Señal de recordatorio de final	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)
6	Modo Demo	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)
7	Hora de verano	1 2	ON (activada) OFF (desactivada)

Ejemplo: Para cambiar el modo de peso (de Lbs. a Kg.).

Control Setup
1. Oprima la tecla **CONTROL SETUP**.

Less 1
2. Oprima la tecla numérica **1**.

2
3. Oprima la tecla numérica **2**.

TURNTABLE ON/OFF (PLATO GIRATORIO ACTIVADO/ DESACTIVADO)

Para obtener mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio activado. Puede desactivarse para platos grandes.

Turntable On/Off
Presione **TURNTABLE ON/OFF** para activar o desactivar el plato giratorio.

NOTAS:
- Esta opción no está disponible en los modos cocción con sensor y descongelamiento.
- **A veces el plato giratorio puede estar demasiado caliente.** Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de la cocción.
- **No ponga en funcionamiento el horno vacío.**

VENT FAN (VENTILACIÓN)

La ventilación quita el vapor de agua y otros vapores de la superficie de cocción. La ventilación funcionará en **LEVEL 2 (Nivel 2)** siempre que el horno esté encendido.

Ejemplo: Para seleccionar Level 4 (Nivel 4).

On/Off
1. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)**. Esto muestra el último nivel hasta que usted seleccione el nivel de velocidad del ventilador.

5 Speed
2. Oprima la tecla **5 SPEED (5 velocidades)** hasta que en la pantalla aparezca Level 4 (Nivel 4).

Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)** para apagar el ventilador cuando lo desee.

NOTA:
Si la temperatura sube demasiado alrededor del horno de microondas, el ventilador de la campana de ventilación se encenderá automáticamente en **LEVEL2 (Nivel 2)** para enfriar el horno. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas estén frías. Cuando esto sucede, no se puede apagar la ventilación.

DELAY OFF (RETRASO APAGADO)

Ejemplo: Para apagar el ventilador después de 30 minutos para el Nivel 4.

On/Off
1. Oprima la tecla **ON/OFF (encendido/apagado)**.

5 Speed
2. Oprima la tecla **5 SPEED (5 velocidades)** hasta que en la pantalla aparezca Level 4 (Nivel 4).

Delay Off
3. Oprima la tecla **DELAY ON/OFF (Retraso activado/ desactivado)** cinco veces.



Manual de instrucciones

CHILD LOCK (BLOQUEO PARA NIÑOS)

Puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas se inicie accidentalmente o sea utilizado por niños.

La función Child Lock también es útil cuando se limpia el panel de control. Child Lock evita la programación accidental cuando se limpia el panel de control.

Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.

Enter Start — Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/ START** durante más de **3** segundos. En la pantalla se leerá. **CHILD LOCK ON (Bloqueo para niños activado)** y se escucharán dos señales sonoras.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.

Enter Start — Oprima y mantenga oprimida la tecla **ENTER/ START** durante más de **3** segundos. Desaparecerá la palabra **LOCKED (Bloqueado)** y se escucharán dos señales sonoras.

LIGHT HI/LO/OFF (LUZ ALTA/ BAJA/APAGADA)

Ejemplo: Para configurar el bloqueo para niños.

Light Hi/Lo/Off — Oprima la tecla **LIGHT HI/ LO/OFF** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna, o tres veces para apagar la luz.

ADD 30 SEC (AGREGAR 30 SEG.)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite configurar rápidamente y comenzar la cocción en el microondas sin la necesidad de oprimir la tecla **ENTER/ START**.

Ejemplo: Para programar AGREGAR 30 SEG para añadir 2 minutos.

Add 30 Sec. — Oprima la tecla **ADD 30 SEC.** 4 veces. El horno comienza la cocción y la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo.

LIGHT TIMER (TEMPORIZADOR DE LA LUZ)

Puede programar la **LUZ** para que se encienda y se apague automáticamente en cualquier momento. La luz se enciende a la misma hora cada día hasta que se reinicia.

Ejemplo: Se enciende a las 2:00 AM, se apaga a las 7:00 AM.

Modo de reloj de 12 horas.

Light Timer	1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.
2 0 0	2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.
Enter Start	3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
Less 1	4. Oprima **1** para AM.
Enter Start	5. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
7 0 0	6. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.
Enter Start	7. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
2	8. Oprima **2** para PM.
Enter Start	9. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Modo de reloj de 24 horas.

Light Timer	1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.
2 0 0	2. Ingrese la hora a la que desea que se encienda la LUZ.
Enter Start	3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.
Less 1 9 More 0 0	4. Ingrese la hora a la que desea que se apague la LUZ.
Enter Start	5. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Ejemplo: Pour annuler le LIGHT TIMER (MINUTEUR D'ECLAIRAGE).

Light Timer	1. Oprima la tecla **LIGHT TIMER**.
0	2. Oprima la tecla **0**.

NOTA:

- Si desea cancelar el **LIGHT TIMER** en funcionamiento, oprima la tecla **0**.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMA PERSONALIZADO)

CUSTOM PROGRAM le permite recuperar una instrucción de cocción previamente incorporada a la memoria y comenzar a cocinar rápidamente.

Ejemplo: Para cocinar durante 2 minutos a una potencia del 70%.

Custom Program	1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.
2 0 0	2. Ingrese el tiempo de cocción.
Power Level	3. Oprima la tecla **POWER LEVEL.**
7	4. Ingrese en nivel de potencia.
Enter Start	5. Oprima la tecla **ENTER/ START.**

Ejemplo: Para recuperar el programa personalizado.

Custom Program	1. Oprima la tecla **CUSTOM PROGRAM**.
Enter Start	2. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.



MORE/LESS (MÁS/MENOS)

Los botones More/Less le permiten ajustar los tiempos de cocción preconfigurados. Sólo funcionan en los modos Sensor Reheat (recalentamiento con sensor), Sensor cooking (cocción con sensor) (excepto para Bebidas), Add 30 sec. (agregar 30 seg), Custom Cook (cocción personalizada) o Time Cook (cocción por tiempo). Utilice el botón More/Less sólo después de haber comenzado a cocinar con uno de estos procedimientos.



1. Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **MORE** (9) (Más).



2. Para REDUCIR más tiempo de un procedimiento de cocción automático: Oprima el botón **LESS** (1) (Menos).

COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA ALTOS

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 8 minutos 30 segundos a una potencia del 100%.



1. Ingrese el tiempo de cocción.



2. Oprima la tecla **ENTER/START.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

COCINAR CON NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

La cocción con el nivel de potencia HIGH no siempre le brinda los mejores resultados con los alimentos que necesitan una cocción más lenta, tales como las carnes asadas, los alimentos horneados o los flanes. Su horno tiene 10 ajustes de potencia además de HIGH.

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 7 minutos 30 segundos a una potencia del 70%.

7 3 0 — 1. Ingrese el tiempo de cocción.

Power Level — 2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

7 — 3. Ingrese en nivel de potencia.

Enter Start — 4. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Para conocer los niveles de potencia consulte la guía de cocción en la página 68.

IMPORTANTE:

- NO almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.

COCINAR CON MÁS DE UN CICLO DE COCCIÓN

Para obtener mejores resultados, algunas recetas requieren un nivel de potencia durante un tiempo y otro nivel de potencia durante otro tiempo. Su horno puede configurarse para pasar de uno a otro automáticamente, durante tres ciclos como máximo si el primer ciclo de calentamiento es el de descongelamiento.

Ejemplo: Para cocinar alimentos durante 3 minutos a una potencia del 90% y luego a una potencia del 70% durante 7 minutos 30 segundos.

3 0 0 — 1. Ingrese el primer tiempo de cocción.

Power Level — 2. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

9 More — 3. Ingrese en nivel de potencia.

7 3 0 — 4. Ingrese el segundo tiempo de cocción.

Power Level — 5. Oprima la tecla **POWER LEVEL**.

7 — 6. Ingrese en nivel de potencia.

Enter Start — 7. Oprima la tecla **ENTER/START**.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.



Manual de instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN PARA NIVELES DE POTENCIA MÁS BAJOS

Los 9 niveles de potencia además del HIGH le permiten elegir el nivel de potencia más adecuado para los alimentos que cocina. A continuación se enumeran los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor a cada nivel y la potencia del microondas que utiliza.

NIVEL DE POTENCIA	SALIDA DEL MICROONDAS	USO
10 High (alto)	100%	• Hervir agua. • Cocinar carne picada o comenzar a cocinar carnes asadas. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y verduras frescas. • Precalentar una bandeja doradora. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino.
9	90%	• Recalentar rebanadas de carne rápidamente. • Saltear cebollas, apio y pimiento verde.
8	80%	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
7	70%	• Cocinar aves o mariscos. • Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platos con queso, ternera. • Cocinar tortas, muffins, brownies, magdalenas.
6	60%	• Cocinar pasta.
5	50%	• Cocinar carnes. • Cocinar budines. • Cocinar costillas, costillas asadas, solomillo asado.
4	40%	• Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Recalentar comidas rápidas congeladas.
3	30%	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimentos. • Terminar de cocinar guiso, estofado y algunas salsas.
2	20%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar pequeñas cantidades de alimentos.
1	10%	• Ablandar helado. • Leudar masa con levadura.






Manual de instrucciones

INSTRUCCIONES DEL SENSOR

La Cocción con Sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. La pantalla indicará el período de detección desplazando el nombre del alimento. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción para cada alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, Indicará al horno cuánto más tiempo cocinar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados al cocinar con Sensor, siga estas recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema de sensor deben estar a temperatura de almacenamiento normal.
2. El plato giratorio de vidrio y la parte externa del recipiente deben estar secos para asegurar mejores resultados de cocción.
3. La mayoría de los alimentos deben cubrirse siempre, sin apretar, con un envoltorio plástico para microondas, papel de cera o una tapa.
4. No abra la puerta ni toque la tecla STOP/CLEAR durante el tiempo de detección. Cuando haya transcurrido el tiempo de detección, se escuchará una señal sonora y aparecerá el tiempo de cocción restante en la pantalla. En este momento puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reacomodar la comida.

Consulte la página 71 para tabla de sonsor.

IMPORTANTE:

Antes de volver a utilizar la cocción con sensor, se debe dejar enfriar el horno durante 5 minutos para que los alimentos se cocinen correctamente.

GUÍA DE COCCIÓN CON SENSOR

Los recipientes y las cubiertas adecuadas ayudan a garantizar buenos resultados de cocción con Sensor.

1. Siempre utilice recipientes para microondas y cúbralos con sus tapas o con un envoltorio plástico con ventilación.
2. Nunca utilice cubiertas de plástico herméticas. Pueden evitar que salga el vapor y hacer que la comida se pase.
3. Ajuste la cantidad al tamaño del recipiente. Llene los recipientes al menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del recipiente de cocción y la parte interna del microondas estén secas antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de humedad que se convierten en vapor de agua pueden engañar al sensor.

NOTA:
Si la comida no está bien cocinada o recalentada cuando se utiliza la función sensor, utilice el nivel de potencia y el tiempo de cocción. **NO** siga utilizando la tecla sensor.

AGREGAR O RESTAR TIEMPO DE COCCIÓN

Utilizando las teclas **MORE(9)** o **LESS(1)** se pueden ajustar todas las configuraciones de cocción con sensor y cocción con temporizador para un mayor o menor tiempo.

PIZZA SLICE (REBANADA DE PIZZA)

Recalentar pizza con la función PIZZA SLICE le permite recalentar una o varias rebanadas de pizza sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar 2 rebanadas de pizza.

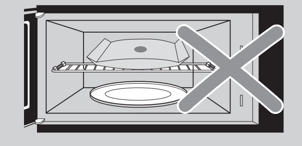
Pizza Slice — Oprima la tecla **PIZZA SLICE**.

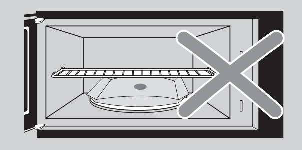
Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

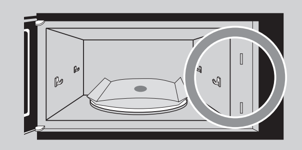
- Cantidades recomendadas: 1-4 rebanadas.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO** descuide el microondas mientras prepara palomitas de maíz.
- Cuando cocine palomitas de maíz envasadas comercialmente, **quite el estante del horno ;**
  No coloque la bolsa de palomitas de maíz para microondas sobre la rejilla o debajo de la misma.







POPCORN (PALOMITAS DE MAÍZ)

La tecla POPCORN le permite preparar en el microondas palomitas de maíz envasadas comercialmente. Prepare sólo un paquete a la vez. Para obtener mejores resultados, utilice bolsas nuevas de palomitas de maíz.

Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz.

Popcorn — Oprima la tecla **POPCORN.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

- Cantidades recomendadas: 3,0 – 3,5 ozs.



Manual de instrucciones

BAKED POTATO (PAPA AL HORNO)

La tecla **BAKED POTATO** le permite hornear una o varias papas sin seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

NOTAS:

- El tiempo de cocción está basado en una papa de 8-10 oz.
- Utilice la tecla **More (Más)(9)/ Less (Menos)(1)** cuando cocine papas más grandes o más pequeñas.
- Antes de hornear, perfore la papa con un tenedor varias veces.
- Si la papa no está cocinada completamente, utilice Cooking Time (Tiempo de cocción) y **NO** utilice la tecla **BAKED POTATO** (PAPA AL HORNO) para completar la cocción.

Después de hornear, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.

Baked Potato — Oprima la tecla **BAKED POTATO.**

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Cantidades recomendadas: 1-6 papas, aproximadamente 6-8 ozs. cada una.

VEGETABLE (VERDURAS)

La función **VEGETABLES** tiene potencias de cocción predeterminadas para 2 categorías de alimentos: **Frescas, Congeladas.**

Ejemplo: Para cocinar verduras congeladas.

Vegetables — 1. Oprima la tecla **VEGETABLES**.

2 — 2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Fresca	1
Congelada	2

COOK (COCCIÓN)

Usar la tecla **COOK** (COCCIÓN) le permite calentar comidas comunes preparadas para microondas sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. COOK (COCCIÓN) tiene 4 categorías de alimentos predeterminadas.: **Bebidas, comidas congeladas, desayunos congelados, pechugas de pollo.**

Ejemplo: Para cocinar un desayuno congelado.

Cook — 1. Oprima la tecla **COOK**.

3 — 2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Bebidas	1
Comida congelada	2
Desayuno congelado	3
Pechuga de pollo	4

Cantidades recomendadas	
Bebidas	8 ozs.
Comida congelada	8-14 ozs.
Desayuno congelado	4-8 ozs.
Pechuga de pollo	8-24 ozs.

REHEAT (RECALENTAMIENTO)

La tecla **REHEAT** (RECALENTAMIENTO) le permite calentar alimentos sin necesidad de programar tiempos de cocción ni niveles de potencia. REHEAT (RECALENTAMIENTO) tiene 3 categorías predeterminadas: **Plato de comida, guiso y pasta.**

Ejemplo: Para recalentar un guiso.

Reheat — 1. Oprima la tecla **REHEAT**.

2 — 2. Elija la categoría de alimento.

Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, escuchará cuatro señales sonoras y aparecerá la palabra **END**.

Categoría	Número del teclado
Plato de comida	1
Guiso	2
pasta	3

Cantidades recomendadas	
Plato de comida	1 portion
Guiso	1 à 4 portions
Pasta	1 à 4 portions



Manual de instrucciones

TABLA DE COCCIÓN CON SENSOR

CATEGORÍA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Palomitas de maíz		Utilice sólo una bolsa para microondas de palomitas de maíz a la vez. Tenga cuidado cuando saque y abra la bolsa caliente del horno. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	3.0 a 3.5 oz. 1 paquete.
Papa		Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio al estilo de los rayos de una rueda. Déjelas reposar 3-5 minutos. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine papas más grandes.	1 a 6 papas
VERDURAS	Verduras frescas	Coloque las verduras frescas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
	Verduras congeladas	Coloque las verduras congeladas en una fuente de plástico, vidrio o cerámica para microondas y agregue 2-4 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o envoltorio plástico con ventilación durante la cocción y revuelva antes de dejar reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** cuando cocine verduras densas tales como zanahorias o brócoli.	1 a 4 porciones
Rebanada de pizza		Coloque 1-4 rebanadas de pizza en un plato para microondas con el extremo ancho de la porción hacia el borde exterior del plato. No permita que las rebanadas se superpongan. No las cubra. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Utilice la tecla **More(9)** para aumentar el tiempo de recalentamiento para la pizza con masa gruesa.	1 a 4 porciones
COCCIÓN	Bebidas	Utilice una taza o jarro para medir; no lo cubra. Coloque la bebida en el horno. Después de calentar, revuelva bien. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente. Nota: ● Los tiempos de recalentamiento están basados en una taza de 8 onzas. ● La bebida recalentada con esta función puede estar muy caliente. ● Saque el recipiente con cuidado.	8 oz.
	Comida congelada	Quite el envoltorio externo de la comida y siga las instrucciones de la caja para cubrirla y dejarla reposar. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 14 oz.
	Desayuno congelado	Siga las instrucciones del envase para cubrirlo y dejarlo reposar. Utilice esta tecla para emparedados congelados, el plato principal del desayuno, etc. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	4 a 8 oz.
	Pechuga de pollo	Coloque las pechugas de pollo en un plato para microondas y cúbralas con un envoltorio plástico. Cocine a una temperatura interna de 170 grados F. Gire durante el tiempo de la cuenta atrás. Deje reposar durante 5 minutos. Utilice la tecla **More(9)** para aumentar el tiempo de cocción para pechugas de pollo más grandes o más gruesas. Deje enfriar el horno durante al menos 5 minutos antes de utilizarlo nuevamente.	8 a 16 oz.




TABLA DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

CATEGORÍA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Plato de comida	Utilice sólo alimentos precocidos refrigerados. Cubra el plato con un envoltorio plástico con ventilación o papel de cera, metido debajo del plato. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT (recalentamiento), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. **No** siga cocinando utilizando la tecla **Reheat (Recalentar).** Contenido - 3-4 oz. de carne, ave o pescado (hasta 6 oz. con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de verduras (alrededor de 3-4 oz.)	1 portion (1 assiette)
Guiso	Cubra el plato con una tapa o un envoltorio plástico con ventilación. Si la comida no está tan caliente como la desea después de calentarla con REHEAT (recalentamiento), continúe calentándola utilizando tiempo y potencia. **No** siga cocinando utilizando la tecla **Reheat (Recalentar).** Contenido - Guisos refrigerados. (Ejemplos: guiso, lasagna) - Espaguetis y ravioles enlatados, alimentos refrigerados.	1 à 4 portions
Pasta		

Notas:
La temperatura deseada para los alimentos varía de persona a persona. Utilice los botones **More(9)/Less(1)** para adecuar la temperatura a su preferencia.



Manual de instrucciones

KIDS MEALS(COMIDAS PARA NIÑOS)

KIDS MEALS le permite calentar 4 categorías de alimentos: **Trocitos de pollo, Salchichas, Papas fritas y Emparedados congelados.**

Ejemplo: Para cocinar emparedados congelados.

Kids Meals — 1. Oprima la tecla **KIDS MEALS** (COMIDAS PARA NIÑOS).

4 — 2. Elija la categoría de alimento (1-4).

Enter Start — 3. Oprima la tecla **ENTER/START** (INGRESAR/COMENZAR).

Categoría	Oprimaelnúmero del teclado
Croquetas de pollo	1
Perros calientes	2
Papas a la francesa	3
Emparedados congelados	4





TABLA DE COMIDAS PARA NIÑOS

Elemento	Cantidad o porción	Comentarios
Croquetas de pollo	1 porción (4-5 oz.) 2 porciones (6-7 oz.)	• Coloque una toalla de papel sobre el plato y acomode los trocitos al estilo de los rayos de una rueda en la toalla de papel. • No los cubra. Deje reposar 1 minuto.
Perros calientes	2 EA 4 EA	• Pinche las salchichas, colóquelas en el plato. Cuando el horno emita la señal sonora, agregue los panes y vuelva a iniciar el horno.
Papas a la francesa	1 porción (4-5 oz.) 2 porciones (6-7 oz.)	• Coloque 2 toallas de papel sobre el plato y acomode las papas fritas sobre las toallas, sin superponerlas. • Tápelas con otra toalla de papel después de sacarlas del horno.
Emparedados congelados	1 EA 2 EA	• Coloque el emparedado congelado en el “manguito” susceptor (que está en el paquete) y póngalo en un plato.



Manual de instrucciones

SNACKS

SNACKS lepermite calentar 4 categorías de alimentos: **Nachos, Alitas de pollo, Papas con piel, y Bastones de queso.**

Ejemplo: Para cocinar alitas de pollo.

Snacks 1. Oprima la tecla **SNACKS**.



2. Elija la categoría de alimento (1-4).



3. Oprima la tecla **ENTER/START** (INGRESAR/COMENZAR).

Categoría	Oprimaelnúmero del teclado
Nachos	1
Alas de pollo	2
Conchas de papa	3
Palitos de queso	4

TABLA DE SNACKS

Elemento	Cantidad o porción	Comentarios
Nachos	1 porción	• Coloque las tortillas de maíz en el plato sin superponerlas. • Rocíelas con queso en forma pareja. • Contenido: - 2 tazas de tortillas de maíz - 1/3 taza de queso rallado
Alas de pollo	5-6 oz. 7-8 oz.	• Utilice alitas de pollo precocidas refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo alrededor del plato al estilo de los rayos de una rueda y cúbralas con papel de cera.
Conchas de papa	1 papa cocida 2 papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 rebanadas parejas. Quite la pulpa de la papa dejando aproximadamente 1/4" de piel. • Coloque las cáscaras al estilo de los rayos de una rueda alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebollas y queso. No las cubra.
Palitos de queso	5-6 piezas 7-10 piezas	• Coloque los bastones de queso en el plato al estilo de los rayos de una rueda. • No los cubra.






Manual de instrucciones

SOFTEN/MELT(SUAVIZAR/DERRETIR)

SOFTEN/MELT lepermite ablandar o derretir 3 categorías de alimentos: **Derretir chocolate, Ablandar queso crema y Derretir manteca.**

Ejemplo: Para derretir chocolate.



1. Oprima la tecla **SOFTEN/MELT** (SUAVIZAR/DERRETIR).



2. Elija la categoría de alimento (1-3).
3. Oprima la tecla **ENTER/START** (INGRESAR/COMENZAR).

Categoría	Oprimaelnúmero del teclado
Derretir chocolate	1
Suavizar queso crema	2
Derretir mantequilla	3

TABLA PARA ABLANDAR/DERRETIR

Elemento	Cantidad o porción	Comentarios
Derretir chocolate	2 cuadrados o 1 taza de pepitas	• Coloque los cuadrados o las pepitas de chocolate en un recipiente para microondas. • Revuelva bien en la mitad del tiempo cuando el horno emite una señal sonora, y vuelva a iniciar el horno. • A menos que se revuelva, el chocolate mantiene su forma cuando termina el tiempo de calentamiento.
Suavizar queso crema	1 paquete (8 oz.)	• Desenvuelva el queso crema y colóquelo en un recipiente para microondas. • Deje reposar durante 1-2 minutos.
Derretir mantequilla	1 barra (1/4 lb.) 2 barras (1/2 lb.)	• Quite el envoltorio y corte la manteca a la mitad en forma vertical. • Coloque la manteca en el recipiente, cúbralo con papel de cera. • Revuelva bien después de finalizar y deje reposar 1-2 minutos.







Manual de instrucciones

AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO)

Las opciones de descongelamiento están programadas en el horno. La función de descongelamiento le ofrece el mejor método de descongelamiento para alimentos congelados, dado que el horno configura automáticamente los tiempos de descongelamiento de acuerdo con el peso que usted ingresa. Para mayor comodidad, la función AUTO DEFROST (DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO) emite señales sonoras que le recuerdan controlar o dar vuelta los alimentos durante el ciclo de descongelamiento.

Después de tocar la tecla **AUTO DEFROST** una vez, seleccione el peso de los alimentos. Los rangos de peso disponibles son de 0,1 a 6,0 lbs.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 lbs de carne.

Auto Defrost

1. Oprima la tecla **AUTO DEFROST**.



2. Ingrese el peso.



3. Oprima la tecla **ENTER/ START**.

GUÍA PARA EL DESCONGELAMIENTO

• Siga estas instrucciones cuando descongele los distintos tipos de alimentos.

NOTAS:

• Después de presionar **ENTER/START**, la pantalla cuenta el tiempo de descongelamiento en forma regresiva. El horno emitirá la señal sonora dos veces durante el ciclo de descongelamiento. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta los alimentos según sea necesario. Saque las porciones que se hayan descongelado luego coloque las porciones congeladas en el horno y presione **ENTER/START** para reanudar el ciclo de descongelamiento.

• **El horno no se detendrá durante la SEÑAL SONORA a menos que se abra la puerta.**

Alimento	Cantidad estándar	Procedimiento
Rosbif, cerdo	2.5-6.0 lbs.	Comience con el alimento con el lado de la grasa hacia abajo. Después de cada etapa, gire el alimento y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Déjelos reposar, cubiertos, durante 15 a 30 minutos.
Bistecs, chuletas, pescado	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode el alimento. Si hay alguna parte caliente o descongelada, cúbrala con pedacitos finos de papel de aluminio. Saque cualquier alimento que esté casi descongelado. Deje reposar, cubierto, durante 5-10 minutos.
Carne picada	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar la carne, cubierta con papel de aluminio, durante 5-10 minutos.
Pollo entero	2.5-6.0 lbs.	Quite los menudos antes de congelar aves. Comience a descongelar con la parte de la pechuga hacia abajo. Después de la primera etapa, gire el pollo y cubra cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Después de la segunda etapa, vuelva a cubrir cualquier parte caliente con tiras finas de papel de aluminio. Deje reposar, cubierto, durante 30-60 minutos en el refrigerador.
Trozos de pollo	0.5-6.0 lbs.	Después de cada etapa, reacomode o saque cualquier parte del alimento que esté casi descongelada. Deje reposar durante 10-20 minutos.

CONSEJOS PARA EL DESCONGELAMIENTO

• Cuando utiliza la función AUTO DEFROST, el peso que se debe ingresar es el peso neto en libras y décimas de libras (el peso del alimento menos el del recipiente).

• Utilice AUTO DEFROST sólo para alimentos crudos. AUTO DEFROST obtiene mejores resultados cuando los alimentos que se descongelarán están a un mínimo de 0°F (sacados directamente de un auténtico freezer). Si el alimento se almacenó en un refrigerador-freezer que no mantiene una temperatura de 5°F o menos, siempre programe un peso inferior del alimento (durante un tiempo de descongelamiento más reducido) para evitar cocinar el alimento.

• Si el alimento queda hasta 20 minutos fuera del freezer, ingrese un peso inferior del alimento.

• La forma del envase altera el tiempo de descongelamiento. Los paquetes rectangulares chatos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.

• Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan con más facilidad.

• Cubra áreas de los alimentos con pedacitos pequeños de papel de aluminio si comienzan a calentarse.

• Puede utilizar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger alimentos como las alas de pollo, los extremos de las patas y las colas de pescado, pero el papel no debe tocar los laterales del horno. El papel de aluminio produce chispas, lo que puede dañar el revestimiento del horno.

1POUND DEFROST (DESCONGELAMIENTO DE 1 LIBRA)

La función 1POUND DEFROST ofrece un descongelamiento rápido para alimentos congelados de 1,0 libra. El horno configura automáticamente el tiempo de descongelamiento.

Ejemplo: Para descongelar 1 lb. de carne picada.

1 Pound Defrost

1. Oprima la tecla **1POUND DEFROST**.

Enter Start

2. Oprima la tecla **ENTER/ START.**





Manual de instrucciones

ESTANTE DE ALAMBRE

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de daños materiales:

- **No** utilice el estante para cocinar palomitas de maíz.
- El estante debe apoyarse sobre los cuatro soportes plásticos cuando se utilice.
- Utilice el estante sólo cuando cocine alimentos en la posición del estante.
- **No** cocine con el estante en el piso del horno.

El estante de alambre le ofrece espacio adicional cuando cocina en más de un recipiente a la vez.

Para utilizar el estante:

1. Coloque el estante de manera segura sobre los cuatro soportes plásticos.
   - El estante NO DEBE tocar las paredes de metal ni la parte trasera del horno de microondas.
2. Coloque cantidades equivalentes de alimentos tanto ARRIBA COMO ABAJO del estante.
   - La cantidad de alimentos debe ser aproximadamente la misma para compensar la energía de cocción.

IMPORTANTE:

- **NO** almacene ni utilice el estante de alambre en este horno a menos que se vaya a cocinar más de un alimento o una receta lo requiera.
- Podría causar daños en el horno.






Manual de instrucciones

GUÍA DE COCCIÓN

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Comience a cocinar la carne con el lado de la grasa hacia abajo. Utilice tiras finas de papel de aluminio para proteger cualquier punta de hueso o área de carne delgadas.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción	Nivel de potencia	Instrucciones
Rosbif sin hueso (hasta 4 lbs.)	7-11 min./lb. para 145° F (Jugoso) 8-12 min./lb. para 160° F (A punto) 9-14 min./lb. para 170° F (Bien cocido)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso interno (hasta 4 lbs.)	11-15 min./lb. para 170° F (Bien cocido)	Alta (10) durante los primeros 5 minutos, luego media (5)	Coloque el lado de la grasa hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Deje reposar 10 minutos.

- Las siguientes temperaturas son las temperaturas a las que se sacan los alimentos. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.
- Espere un aumento de 10°F en la temperatura durante el tiempo de reposo.




Alimento		Al sacarlo del horno	Après un temps de repos (10 min.)
Carne de vaca	**Jugosa**	135°F	145°F
	A punto	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de cerdo	**A punto**	150°F	160°F
	Bien cocida	160°F	170°F
Carne de ave	**Carne oscura**	170°F	180°F
	Carne clara	160°F	170°F

Guía para cocinar carne de ave en su microondas

- Coloque la carne de ave sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Cubra la carne de ave con papel de cera para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para cubrir las puntas de los huesos, las áreas de carne delgada o las áreas que comienzan a cocinarse demasiado.
- Controle la temperatura en varios lugares antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Pollo entero hasta 4 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado de la pechuga del pollo hacia abajo en la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.
Pedacitos de pollo hasta 2 lbs.	Tiempo de cocción: 6-9 min. / lb. 180°F carne oscura 170°F carne clara Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Coloque el lado del hueso del pollo hacia abajo en la fuente, con las porciones más gruesas hacia la parte externa del plato. Cubra con papel de cera. Dé vuelta a la mitad del ciclo de cocción. Cocine hasta que los jugos sean claros y la carne cerca del hueso ya no sea rosada. Deje reposar 5-10 minutos.



Manual de instrucciones

Guía para cocinar pescado y mariscos en su microondas

- Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor.
- Coloque el pescado sobre una asadera para microondas en una fuente para microondas.
- Utilice una cubierta ceñida para cocinar el pescado al vapor. Una cubierta más liviana de papel de cera o toalla de papel genera menos vapor.
- No deje que el pescado se pase, contrólelo en el tiempo de cocción mínimo.

Alimento	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Instrucciones
Bistecs Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 6-10 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los bistecs en la asadera con las porciones más carnosas hacia la parte exterior de la asadera. Cubra con papel de cera. Dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3-5 minutos.
Filetes Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-7 min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los filetes en una fuente para horno, dando vuelta cualquier pedazo finito. Cubra con papel de cera. Si tiene más de ? pulgadas de grosor, dé vuelta y reacomode el pescado cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pescado hasta que se pueda desmenuzar fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2-3 minutos.
Camarones Hasta 1,5 lbs.	Tiempo de cocción: 3-5 ½ min. / lb. Nivel de potencia: Mediana alta (7).	Acomode los camarones en una fuente para horno sin superponerlos ni formar capas. Cubra con papel de cera. Cocine hasta que estén firmes y opacos, revolviendo 2 o 3 veces. Deje reposar 5 minutos.




Guía para cocinar huevos en su microondas

- **Nunca** cocine huevos con cáscara y nunca caliente los huevos duros con la cáscara; pueden explotar.
- Siempre perfore los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos hasta que apenas se endurezcan; quedan duros si se pasan.

Guía para cocinar verduras en su microondas

- Las verduras deben lavarse antes de cocinarlas. Por lo general, no se necesita agua adicional. Si se cocinan verduras densas tales como las papas, zanahorias y habichuelas, agregue aproximadamente ¼ taza de agua.
- Las verduras pequeñas (zanahorias rebanadas, arvejas, frijoles, etc.) se cocinarán más rápido que las verduras más grandes.
- Las verduras enteras, tales como las papas, calabazas o mazorca, deben acomodarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarlas. Se cocinarán en forma más pareja si se dan vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Siempre coloque las verduras como espárragos y brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde de la fuente y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine verduras cortadas, siempre cubra la fuente con una tapa o envoltorio plástico para microondas con ventilación.
- Las verduras enteras sin pelar tales como las papas, calabaza, berenjenas, etc., deben pincharse en varios lugares antes de cocinarlas para evitar que estallen.
- Para una cocción más pareja, revuelva o reacomode las verduras enteras a la mitad del tiempo de cocción.
- Por lo generar, cuanto más densa es la comida, mayor será el tiempo de reposo. (El tiempo de reposo hace referencia al tiempo necesario para que las verduras y los alimentos densos y grandes terminen de cocinarse una vez que salen del horno). Una papa al horno puede reposar en el mostrador durante cinco minutos antes de que se complete la cocción, mientras que una fuente de arvejas puede servirse de inmediato.



Utensilios para cocinar

GUÍA DE UTENSILIOS PARA MICROONDAS

UTILICE	NO UTILICE
VIDRIO RESISTENTE AL HORNO (tratado para calor de alta densidad): Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos para tartas, platos para tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y bols sin adornos metálicos. **LOZA:** Bols, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos. **PLÁSTICO:** Envoltorio plástico (como por ejemplo tapas)—coloque el envoltorio plástico sin apretar sobre la fuente y presiónelo hacia los lados. Ventile el envoltorio plástico dando vuelta un borde ligeramente para permitir que salga el exceso de vapor. La fuente debe ser lo suficientemente profunda para que el envoltorio plástico no toque los alimentos. A medida que los alimentos se calientan el envoltorio plástico puede derretirse en las partes donde toca los alimentos. Utilice fuentes, tazas y recipientes para freezer semirígidos de plástico. **Utilícelos con cuidado dado que el plástico puede ablandarse por el calor de la comida.** **PAPEL:** Toallas de papel, papel de cera, servilletas de papel y platos de papel sin adorno ni diseños metálicos. Observe las instrucciones en la etiqueta del fabricante para su uso en el horno de microondas.	**UTENSILIOS DE METAL:** El metal protege a los alimentos de la energía del microondas y produce una cocción despareja. También evite los pinchos de metal, los termómetros y las bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden producir chispas, lo que puede dañar su horno de microondas. **DECORACIÓN DE METAL:** La vajilla, las fuentes etc adornados con metal o con bordes de metal. Los adornos de metal interfieren con la cocción normal y pueden dañar al horno. **PAPEL DE ALUMINIO:** Evite las hojas de papel de aluminio grandes porque dificultan la cocción y pueden producir chispas dañinas. Utilice pedacitos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de pollo. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes laterales y la puerta del horno. **MADERA:** Los bols y tablas de madera se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando los utiliza en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. **UTENSILIOS CON TAPAS APRETADAS:** Asegúrese de dejar aberturas para que salga el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de verduras u otros alimentos antes de la cocción. Las bolsas cerradas herméticamente podrían explotar. **PAPEL MADERA:** Evite utilizar bolsas de papel madera. Absorben demasiado calor y podrían quemarse. **UTENSILIOS DEFORMADOS O PICADOS:** Cualquier utensilio que esté agrietado, deformado o picado puede romperse en el horno. **CIERRES TRENZADOS DE METAL:** Retire los cierres trenzados de metal de las bolsas de plástico o papel. Se calientan demasiado y podrían causar un incendio.

Cuidado y limpieza

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor desempeño y mayo seguridad, mantenga el horno limpio por dentro y por fuera.

Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca utilice polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Utilice un limpiador de cromo y limpie las superficies de cromo, metal y aluminio. Limpie de inmediato las salpicaduras con una toalla de papel húmeda, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga limpia la parte interna del horno. Las partículas de alimentos y los líquidos derramados pueden adherirse a las paredes del horno, haciendo que el horno funcione menos eficientemente.
- Limpie los derrames de inmediato. Utilice un paño húmedo y detergente suave. No use detergentes fuertes ni abrasivos.
- Para ayudar a ablandar las partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (agregue el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un medidor de cuatro tazas a potencia Alta durante cinco minutos o hasta que hierva. Déjelo en el horno durante uno o dos minutos.
- Saque la bandeja de vidrio del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar que la bandeja se rompa, manipúlela con cuidado y no la ponga en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o el en lavavajillas.
- Limpie la superficie externa del horno con detergente y un paño húmedo. Séquelo con un paño suave. Para evitar causar daños a las partes operativas del horno, no deje que entre agua en las aberturas.
- Limpie la ventana de la puerta con un detergente muy suave y agua. Asegúrese de utilizar un paño suave para evitar rayarla.
- Si se acumula vapor dentro o fuera de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Se puede acumular vapor cuando el horno funciona con mucha humedad y esto de ninguna manera indica una fuga del microondas.
- Nunca ponga en funcionamiento el horno sin alimentos dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de vidrio. Puede dejar un vaso de agua en el horno cuando no se use para evitar daños en caso de que el horno se encienda accidentalmente.

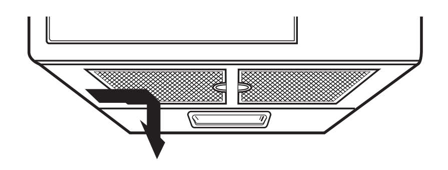
LIMPIEZA DEL FILTRO DE GRASA

El filtro de grasa debe quitarse y limpiarse con frecuencia, al menos una vez al mes.

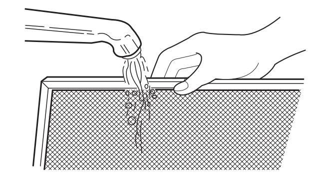
⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar el riesgo de lesiones físicas o daños materiales, no ponga en funcionamiento la campana del horno sin tener colocados los filtros.

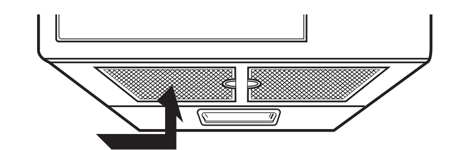
1. Para sacar el filtro de grasa, deslice el filtro hacia un lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Sumerja el filtro de grasa en agua caliente y detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No utilice amoníaco ni lo coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



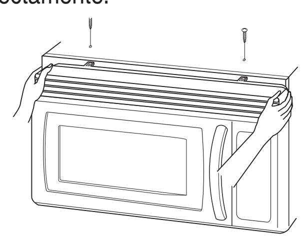
3. Para volver a instalar el filtro, colóquelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para trabarlo.



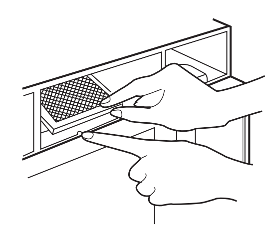
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBÓN

Si su horno tiene ventilación hacia el interior, el filtro de carbón debe reemplazarse cada 6 a 12 meses, y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no se puede limpiar. Para solicitar un nuevo filtro de carbón, comuníquese con el Departamento de Repuestos de su Centro de Servicio Autorizado más cercano o llame al
1-800-688-9900 en EE.UU.
1-800-688-2002 en Canadá.

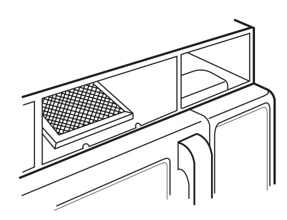
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación. (2 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Extraiga el filtro viejo.



6. Inserte un nuevo filtro de carbón. El filtro debe quedar instalado en el ángulo que se muestra.



7. Vuelva a colocar los tornillos de montaje y cierre la puerta. Conecte la energía eléctrica en el suministro principal y ajuste el reloj.

Parte nro. del filtro de carbón de leña 8310P009-60

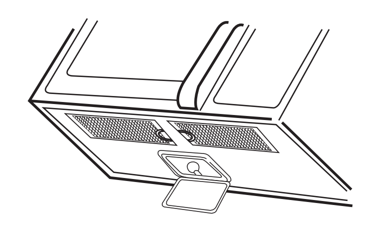
Cuidado y limpieza

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar lesiones físicas o daños materiales, use guantes cuando reemplace la bombilla de luz.

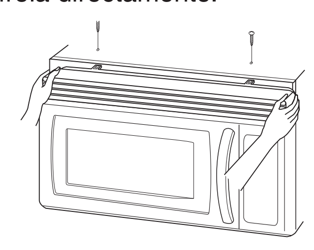
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la bombilla.



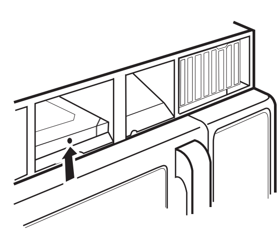
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 20 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y los tornillos de montaje.
5. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

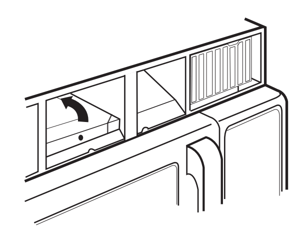
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica del suministro principal.
2. Abra la puerta.
3. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de la rejilla. (2 tornillos del medio)
4. Corra la rejilla hacia la izquierda y retírela directamente.



5. Saque el tornillo que asegura el receptáculo de la bombilla; se encuentra sobre la puerta cerca del centro del horno.



6. Extraiga el portabombilla.



7. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos de 20 watts.
8. Vuelva a colocar el portabombilla.
9. Vuelva a colocar la rejilla y los 2 tornillos. Vuelva a conectar la energía eléctrica en el suministro principal.

OPCIONAL

Kits de relleno

UXA3036BDB - NEGRO
UXA3036BDW - BLANCO
UXA3036BDS - INOXIDABLE ACERO

Cuando reemplace una campana de 36” (90 cm) de amplitud, el kit de relleno llena el ancho adicional para dar la apariencia de un empotrado a medida.
Sólo para ser colocado entre gabinetes; no para ser colocado al final del gabinete.
Cada kit contiene dos paneles de relleno de 3” (7,5 cm) de ancho.






Solución de problemas

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar a un técnico para su horno, verifique esta lista de posibles problemas y soluciones.

No funcionan ni la pantalla del horno ni el horno.
- Inserte correctamente el enchufe a un tomacorriente conectado a tierra.
- Si el tomacorriente está controlado por un interruptor de pared, asegúrese de que el interruptor de pared esté encendido.
- Retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.
- Enchufe otro aparato en el tomacorriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare el tomacorriente.
- Enchufe el horno en un tomacorriente diferente.

El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.
- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Controle si quedó material de embalaje u otro material en la traba de la puerta.
- Controle que la puerta no esté dañada.
- Presione **STOP/CLEAR** dos veces y vuelva a ingresar las instrucciones de cocción.



El horno se apaga antes de que transcurra el tiempo programado.
- Si no hubo un corte de electricidad, retire el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si hubo un corte de electricidad, aparecerá el indicador de la hora: **PLEASE TOUCH CLOCK AND SET TIME OF DAY. (POR FAVOR OPRIMA CLOCK (RELOJ) Y CONFIGURE LA HORA DEL DÍA.)** Reinicie el reloj y cualquier instrucción de cocción.
- Reinicie el disyuntor o reemplace cualquier fusible quemado.

La comida se cocina demasiado lentamente.
- Assurez-vous que le four est branché sur une ligne de 20 ampères. Poner en funcionamiento otro electrodoméstico en el mismo circuito puede causar una caída de tensión. Si es necesario, enchufe el horno en su propio circuito.

Ve chispas o arco eléctrico.
- Saque cualquier utensilio metálico, artículos de cocina o cierres de metal. Si usa papel de aluminio, utilice sólo tiras pequeñas y deje al menos una pulgada entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruido o se pega.
- Limpie el plato giratorio, el anillo giratorio y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato y el anillo giratorio estén colocados correctamente.

El uso de su microondas causa interferencia de TV o radio.
- Esto es similar a la interferencia causada por otros artefactos pequeños, como por ejemplo los secadores. Aleje más su microondas de otros electrodomésticos, como su TV o radio.

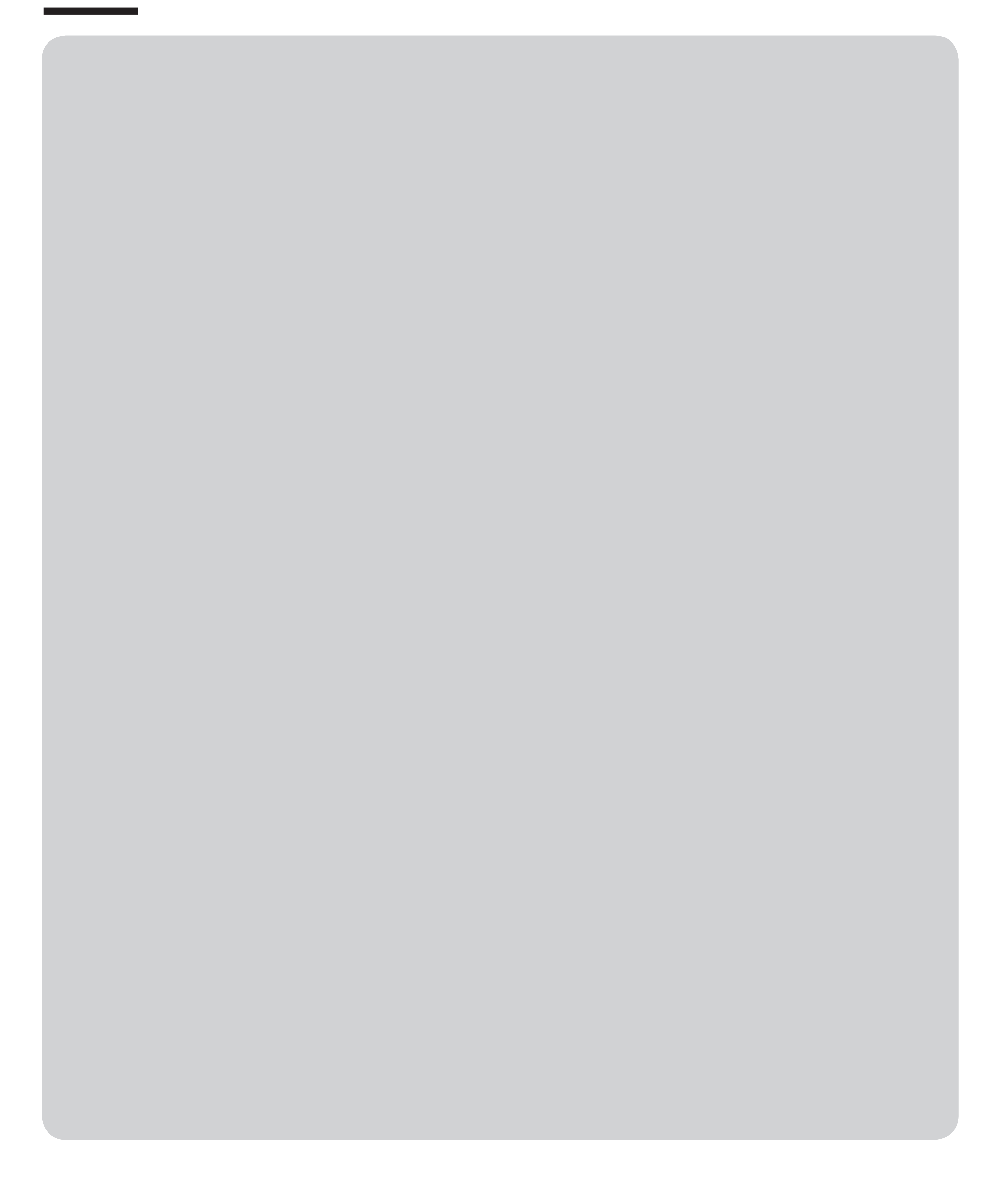
> **Nota:**
> ***Si el horno está programado para cocinar durante más de 25 minutos, después de los 25 minutos se ajustará automáticamente a una potencia del 70 por ciento para evitar que se pase la comida.***



Si tiene algún problema que no puede solucionar, llame a nuestra línea de reparaciones:
(1-800-688-9900)



Nota





Garantía

Garantía

Garantía limitada de un año – Piezas y mano de obra

Durante **un (1) año** a partir de la fecha original de compra al detal, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante el uso normal en el hogar. mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del viaje y costo del diagnóstico, si fuese necesario.

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencies de prueba correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*



LA ÚNICA Y EXCLUSIVA SOLUCIÓN PARA EL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA AQUÍ. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN PROPÓSITO EN PARTICULAR ESTÁN LIMITADAS A UN AÑO O AL PERÍODO DE TIEMPO MÍNIMO PERMITIDO POR LA LEY. MAYTAG CORPORATION NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD, POR LO QUE ESTAS EXCLUSIONES O LIMITACIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. USTED TAMBIÉN PUEDE TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO O DE UNA PROVINCIA A OTRA.

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes situaciones:
   a. Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   b. Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizados por el fabricante o taller de servicio autorizado.
   c. Mal uso, abuso, accidentes, uso no razonable o hechos fortuitos.
   d. Corriente, voltaje, suministro eléctrico o suministro de gas incorrectos.
   e. Ajuste inadecuado de cualquier
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no se pueden determinar fácilmente.
3. Bombillas, filtros de agua y filtros de aire.
4. Los productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   a. Corregir errores de instalación. Para los productos que requieran ventilación, se deben usar conductos de metal rígido.
   b. Instruir al usuario en el uso adecuado del producto.
   c. Transporte del electrodoméstico al establecimiento de servicio y de regreso.
6. Cualquier pérdida de alimentos debido a fallas del refrigerador o congelador.
7. Costos de viaje y transporte de servicio en áreas remotas.
8. Esta garantía no se aplica fuera de los Estados Unidos y Canadá. Póngase en contacto con su distribuidor para determinar si se aplica cualquier otra garantía.
9. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.



Si necesita servicio

Primero revise la sección de localización y solución de averías en su guía de uso y cuidado o llame al distribuidor donde adquirió el electrodoméstico. También puede llamar a Maytag Services LLC, Atención al cliente, al 1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá para ubicar a un agente de servicio calificado.

- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTÍA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para obtener servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services LLC, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-9900 en EE.UU. y al 1-800-688-2002 en Canadá.**
- Las guías del propietario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services LLC, Atención al cliente.

Notas: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:

a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
b. Número de modelo y número de serie;
c. Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
d. Una descripción clara del problema que está experimentando;
e. Comprobante de compra (recibo de compra).